叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 3 个章节

1. 野营烹饪。如何在野营生活(camp Cookery. How To Live In Camp) 000001

2. 野营烹饪。如何在野营生活(camp Cookery. How To Live In Camp) 000002

3. 野营烹饪。如何在野营生活(camp Cookery. How To Live In Camp) 000003

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

野营烹饪。如何在野营生活(Camp Cookery. How to Live in Camp)

[ðə; ði]['prɑːdʒekt; prə'dʒekt]['guːtənbɜːrg] ['iːbʊk] , [kæmp] ['kʊkəri] , [baɪ][mə'riːə] -

The	Project	Gutenberg	eBook	,	Camp	Cookery	,	by	Maria	Parloa
这	项目	古腾堡	电子书	,	营	烹饪	,	经过	玛丽亚	-

古腾堡计划电子书，《野营烹饪》，作者：玛丽亚·帕洛亚

[noʊt] : ['ɪmɪdʒɪz] [ʌv; əv][ðə; ði][ə'rɪdʒən(ə)l]['peɪdʒɪz][ɑːr; ər][ə'veɪləb(ə)l] [θruː] ['ɪntərnet] ['ɑːrkaɪv] .

Note	:	Images	of	the	original	pages	are	available	through	Internet	Archive	.
笔记	:	图片	的	这	原来的	页面	是	可用的	通过	互联网	档案	.

注：原始页面的图像可通过互联网档案馆获取。

[siː] [ˌeɪtʃˌtiː'tiː'piː'ɛs] : / / ['ɑːrkaɪv] . [ɔːrg] / ['diːteɪlz] / b21526916 [[θriː]]

See	https	:	/	/	archive	.	org	/	details	/	b21526916	[	3	]
看	https	:	/	/	档案	.	组织	/	细节	/	b21526916	[	3	]

请参阅 https://archive.org/details/b21526916[3]

[kæmp] ['kʊkəri] .

CAMP	COOKERY	.
营	烹饪	.

野营烹饪。

[haʊ] [tuː; tə][lɪv; laɪv][ɪn] [kæmp] .

HOW	TO	LIVE	IN	CAMP	.
如何	到	居住	在	营	.

如何在露营地生活。

[baɪ]

BY
经过

经过

[mɪs] [em] . - ,

MISS	M	.	PARLOA	,
错过	M	.	-	,

M. PARLOA 小姐

['lektʃərər] [ɑːn] ['saɪəns] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] , [ænd; ənd] ['ɔːθər] [ʌv; əv] [ˌæpəl'dɔːr]

LECTURER	ON	SCIENCE	OF	COOKING	,	AND	AUTHOR	OF	APPLEDORE
讲师	在	科学	的	烹饪	,	和	作者	的	阿普尔多尔

烹饪科学讲师，《苹果多尔》一书的作者

[kʊk] [bʊk] , [ˌet 'setərə; ˌɪt 'setərə] .

COOK	BOOK	,	ETC	.
厨师	书	,	ETC	.

烹饪书等。

['bɔːstən; 'bɑːstən] :

BOSTON	:
波士顿	:

波士顿：

['ɛstiːz] [ænd; ənd] [lɑːriːɪt] ,

ESTES	AND	LAURIAT	,
埃斯蒂斯	和	桂冠	,

埃斯特斯和劳里亚特

- - - ['wɑ:ʃɪŋtən] [stri:t] . [[fɔ:r]]
301 - 305 Washington Street . [4]
- - - 华盛顿 街道 . [4]

华盛顿街 301-305 号。[4]

['kɔpi,raitid]
COPYRIGHTED
版权所有

版权所有

[baɪ][em] . - , - . [[faɪv]]
By M . PARLOA , 1878 . [5]
经过 M . - , - . [5]

M. PARLOA，1878 年。[5]

['aʊt,fɪts] [fɔ:r; fər] ['kæmpɪŋ] ,
OUTFITS FOR CAMPING ,
服装 为了 野营 ,

露营装备

[ænd; ənd]
AND
和

和

[hɪnts] [fɔ:r; fər] ['kʌmfərt] .
HINTS FOR COMFORT .
提示 为了 舒适 .

舒适小贴士。

[ðə; ði][fɜ:rst] [θɪŋ] [tu:; tə] ['pɑ:rtiz] [bent] [ɑ:n] ['rʌfɪŋ] [ˌaɪ 'ti:][ɪz][ðə; ði] [sɪ'lekʃ(ə)n] [ʌv; əv][ə; eɪ][tent] ,
The first thing to parties bent on roughing it is the selection of a tent ,
这 第一的 事物 到 各方 弯曲 在 粗加工 它 是 这 选择 的 一个 帐篷 ,

对于那些打算体验野外露营的人来说，首先要做的事情就是选择帐篷。

[wɪtʃ] [kæn; kən][bi:; bi][haɪrd][ʌv; əv]['eni][ʌv; əv][ðə; ði][seɪl] - ['meɪkɚz] , [fɔ:r; fər]['eni][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv]
which can be hired of any of the sail - makers , for any length of
哪个 能 是 雇用 的 任何 的 这 帆 - 制造商 , 为了 任何 长度 的
[taɪm] ,
time ,
时间 ,

可以从任何一家帆篷制造商那里租借，租期长短不限。

[ænd; ənd][æt; ət][ə; eɪ]['ri:z(ə)nəb(ə)l][praɪs] .
and at a reasonable price .
和 在 一个 合理的 价格 .

而且价格合理。

[fɔ:r; fər][ə; eɪ]['pɑ:rti][ʌv; əv]['sev(ə)n][ɔ:r] [eɪt] , [æn; ən] [eɪt] - [fʊt] [wɔ:l] - [tent] , [ɪz][ðə; ði][best] .
For a party of seven or eight , an eight - foot wall - tent , is the best .
为了 一个 派对 的 七 或者 八 , 一个 八 - 脚 墙 - 帐篷 , 是 这 最好的 .

对于七八个人来说，八英尺高的墙式帐篷是最好的选择。

[dɪg][ə; eɪ] [trentʃ] [ə'raʊnd][ðə; ði][ˌaʊt'saɪd][tu:; tə][ə'vɔɪd][nɑ:k'tɜ:rn(ə)l]['bæptɪzəm][ðə; ði][fɜ:rst][taɪm][ˌaɪ 'ti:]
Dig a trench around the outside to avoid nocturnal baptism the first time it
挖 一个 沟 大约 这 外部 到 避免 夜 洗礼 这 第一的 时间 它
[reɪnz] .
rains .
雨 .

在外面挖一条沟，以免第一次下雨时被雨水浸泡。

[ðə; ði][bedz][kæn; kən][biː; bi]['kʌmftəbli,'kʌmfərtəbli][ə'reɪndʒd][ɪn][ðə; ði][rɪr][ʌv; əv][ðə; ði][tent],

The	beds	can	be	comfortably	arranged	in	the	rear	of	the	tent	,
这	床	能	是	舒适地	安排	在	这	后部	的	这	帐篷	,

床铺可以舒适地安排在帐篷后部。

[baɪ]['leɪɪŋ]['rʌbər]['blæŋkits][ɑːn][ðə; ði][graʊnd]; [ɑːn][wɪtʃ][leɪ]['bɔrdz]['slaɪtli][reɪzd][fɔːr; fər][ðə; ði][hed],

by	laying	rubber	blankets	on	the	ground	;	on	which	lay	boards	slightly	raised	for	the	head	,
经过	躺下	橡皮	毯子	在	这	地面	;	在	哪个	躺	板	轻微地	提高	为了	这	头	,

在地面上铺上橡胶毯；在橡胶毯上放置略微抬高的木板作为头部支撑，

[ænd; ənd]['sloʊpɪŋ][tuː; tə][ðə; ði][graʊnd][æt; ət][ðə; ði][fʊt].

and	sloping	to	the	ground	at	the	foot	.
和	倾斜的	到	这	地面	在	这	脚	.

底部向地面倾斜。

[ðiːz][bedz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][pleɪst][soʊ][ðæt][ðə; ði]['pɝːsənz][[sɪks]]

These	beds	should	be	placed	so	that	the	persons	[	6	]
这些	床	应该	是	放置	所以	那	这	人	[	6	]

这些床应该放置得让这些人[6]

[wɪl][laɪ][wɪð; wɪθ][ðer; ðər]['hedz][æt; ət][ðə; ði][saɪdz][ʌv; əv][ðə; ði][tent][ænd; ənd][fiːt][tɔːrd][ðə; ði]['sentər].

will	lie	with	their	heads	at	the	sides	of	the	tent	and	feet	toward	the	center	.
将要	说谎	和	他们的	头部	在	这	侧面	的	这	帐篷	和	脚	朝向	这	中心	.

他们会头朝帐篷两侧，脚朝帐篷中央躺着。

[ɑːn][ðə; ði]['bɔrdz][spred][strɔː],[heɪ],[ɔːr][draɪ]['siːwiːd],[ðen][ðə; ði]['blæŋkits].

On	the	boards	spread	straw	,	hay	,	or	dry	seaweed	,	then	the	blankets	.
在	这	板	传播	稻草	,	干草	,	或者	干燥	海藻	,	然后	这	毯子	.

在木板上铺上稻草、干草或干海藻，然后再铺上毯子。

['evri][θɪŋ][juːst][ə'baʊt][ðə; ði][bed][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][leɪd][ɪn][ðə; ði][sʌn]['evri][deɪ].

Every	thing	used	about	the	bed	should	be	laid	in	the	sun	every	day	.
每一个	事物	用过的	关于	这	床	应该	是	铺设	在	这	太阳	每一个	天	.

床上所有用过的物品都应该每天晒晒太阳。

[sʌm; səm][prɪ'fɜːr]['sliːpɪŋ][ɑːn][ðə; ði][graʊnd][roʊld][ʌp][ɪn][ə; eɪ]['blæŋkɪt]; [bʌt; bət][ðɪs][ɪz][ɪm'pruːd(ə)nt],

Some	prefer	sleeping	on	the	ground	rolled	up	in	a	blanket	;	but	this	is	imprudent	,
一些	更喜欢	睡眠	在	这	地面	滚动	向上	在	一个	毯子	;	但	这	是	轻率的	,

有些人喜欢裹着毯子睡在地上；但这并不明智。

[ɪk'sept][ɪn]['veri][draɪ][ləu'kælitiz].

except	in	very	dry	localities	.
除了	在	非常	干燥	地方	.

除极度干旱地区外。

[ðə; ði][nekst][ɪm'pɔːrt(ə)nt][θɪŋ][ɪz][ðə; ði][stoʊv].

The	next	important	thing	is	the	stove	.
这	下一个	重要的	事物	是	这	火炉	.

其次重要的是炉灶。

[ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ə; eɪ]['kɑːmən]['kʊkɪŋ]-[stoʊv][wɪð; wɪθ]['kʌvərz][ænd; ənd][stoʊv]-[paɪp][tuː; tə][fɪt],

The	top	of	a	common	cooking	-	stove	with	covers	and	stove	-	pipe	to	fit	,
这	顶部	的	一个	常见的	烹饪	-	火炉	和	封面	和	火炉	-	管道	到	合身	,

普通炉灶的顶部，配有炉盖和相应的烟囱管。

[wɪtʃ] [kæn; kən][biː; bi] [bɔːt] [æt; ət]['eni][dʒʌŋk] - [ʃɑːp] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['traɪf(ə)l] , [səːvz] ['veri] [wel] [ɪn]

which	can	be	bought	at	any	junk	-	shop	for	a	trifle	,	serves	very	well	in
哪个	能	是	买	在	任何	垃圾	-	店铺	为了	一个	琐事	,	服务	非常	出色地	在

[draɪ] ['weðər] .

dry	weather	.
干燥	天气	.

这种东西在任何一家旧货店都能花很少的钱买到，在干燥的天气里非常好用。

[dɪg] [aʊt][ə; eɪ] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][saɪd][ʌv; əv][ə; eɪ][bæŋk][ðə; ði][saɪz][ænd; ənd] [ʃeɪp] [ʌv; əv][ðə; ði][stoʊv] -

Dig	out	a	place	in	the	side	of	a	bank	the	size	and	shape	of	the	stove	-
挖	出去	一个	地方	在	这	边	的	一个	银行	这	尺寸	和	形状	的	这	火炉	-

[tɑːp] ,

top	,
顶部	,

在河岸边挖出一个与炉灶大小和形状相同的地方，

[ə'baʊt] [tuː] [fiːt] [diːp] , [ænd; ənd][laɪn] [θriː] [saɪdz][wɪð; wɪθ] [brɪk] [ɔːr] [stoʊnz] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [frʌnt]

about	two	feet	deep	,	and	line	three	sides	with	brick	or	stones	,	with	the	front
关于	二	脚	深的	,	和	线	三	侧面	和	砖	或者	石头	,	和	这	正面

['oʊpən] .

open	.
打开	.

深度约两英尺，三面用砖或石头砌成，正面敞开。

['regjuleɪt] [ðə; ði] [drɑːft] [baɪ] ['pleɪsɪŋ] ['sʌmθɪŋ] [ɪn] [frʌnt] [fɔːr; fər][ə; eɪ] ['bloʊər] .

Regulate	the	draught	by	placing	something	in	front	for	a	blower	.
调节	这	草稿	经过	放置	某物	在	正面	为了	一个	鼓风机	.

在鼓风机前面放置物体来调节气流。

“ [ðə; ði] ['leksɪŋtən] ['kæmpɪŋ] - [stoʊv] , ” ([wɪtʃ] [ɪz][ðə; ði] [niːtist] ,

“	The	Lexington	Camping	-	Stove	,	”	(	which	is	the	neatest	,
“	这	列克星敦	野营	-	火炉	,	”	(	哪个	是	这	最整洁	,

“列克星敦露营炉”(这是最简洁的，

[ðə; ði][moʊst][kəm'pækt][ænd; ənd] [kən'viːniənt] [θɪŋ] [ʌv; əv][ðə; ði][kaɪnd][aɪ]['evər] [sɔː]) ,

the	most	compact	and	convenient	thing	of	the	kind	I	ever	saw	)	,
这	最多	袖珍的	和	方便的	事物	的	这	种类	我	曾经	锯	)	,

(我见过的同类产品中最紧凑、最方便的)

['gɑːtn] [ʌp][baɪ][ðə; ði] “ ['leksɪŋtən] [bə'tænɪk(ə)l] [klʌb] ” [['sɛvən]]

gotten	up	by	the	“	Lexington	Botanical	Club	”	[	7	]
获得	向上	经过	这	“	列克星敦	植物	俱乐部	”	[	7	]

由“列克星顿植物俱乐部”[7]发起

[fɔːr; fər][ðer; ðər] [oʊn] [juːz][ɪz][dʒʌst][ðə; ði]['ɑːrtɪk(ə)l][fɔːr; fər][kæmp] .

for	their	own	use	is	just	the	article	for	camp	.
为了	他们的	自己的	使用	是	只是	这	文章	为了	营	.

供他们自己使用的只是露营用品。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][bɑːks] - [stoʊv] , [meɪd] [ʌv; əv] [ʃiːt] ['aɪərn] , [laɪt] , [ænd; ənd] ['kwɪkli] [set] [ʌp][ɔːr]['teɪkən]

It	is	a	box	-	stove	,	made	of	sheet	iron	,	light	,	and	quickly	set	up	or	taken
它	是	一个	盒子	-	火炉	,	制成	的	床单	铁	,	光	,	和	迅速地	放	向上	或者	已采取

[daʊn] .

down	.
向下	.

它是一种箱式炉灶，由铁皮制成，轻便，可以快速安装或拆卸。

[ˌaɪ 'tiː][fɪts]['ɪntuː][ə; eɪ]['wʊd(ə)n] [tʃest] [wɪtʃ] [ɪz]['θɜːrti] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] , [ˌsɪks'tiːn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [diːp]

It	fits	into	a	wooden	chest	which	is	thirty	inches	long	,	sixteen	and	a	half	deep
它	适合	进入	一个	木制的	胸部	哪个	是	三十	英寸	长的	,	十六	和	一个	一半	深的

,

,

,

它正好可以放进一个长30英寸、深16.5英寸的木箱里。

[ænd; ənd] [ˌfɪf'tiːn] [brɔːd] .

and	fifteen	broad	.
和	十五	广阔	.

宽十五英尺。

['ɪntuː][ðə; ði][stoʊv][fɪts][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['wɔːtər] - [tæŋk] ; [ænd; ənd] , ['ɪntuː][ðə; ði][tæŋk][ænd; ənd][wʌn][end]

Into	the	stove	fits	a	large	water	-	tank	;	and	,	into	the	tank	and	one	end
进入	这	火炉	适合	一个	大的	水	-	坦克	;	和	,	进入	这	坦克	和	一	结尾

[ʌv; əv][ðə; ði][stoʊv] ,

of	the	stove	,
的	这	火炉	,

炉子里装有一个大水箱；水箱和炉子的一端，

[fɪt][ɔːl][ðə; ði][juː'tensɪlz][fɔːr; fər] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] ['sɜːrvɪŋ] .

fit	all	the	utensils	for	cooking	and	serving	.
合身	全部	这	餐具	为了	烹饪	和	服务	.

配备所有烹饪和上菜用具。

[wen] [ðə; ði][stoʊv][ɪz][set][ʌp] , [ðə; ði] [tʃest] ['ænsər] [fɔːr; fər][ə; eɪ]['klɑːzɪt][fɔːr; fər] ['stɔrz] ,

When	the	stove	is	set	up	,	the	chest	answers	for	a	closet	for	stores	,
什么时候	这	火炉	是	放	向上	,	这	胸部	答案	为了	一个	壁橱	为了	商店	,

炉灶架设好后，箱子就成了储物柜。

[ænd; ənd]['ɔːlsoʊ][fɔːr; fər][ə; eɪ] [siːt] .

and	also	for	a	seat	.
和	还	为了	一个	座位	.

也需要一个座位。

[ðɪs] ['aʊtfɪt][ɪz][nɑːt] [prɪ'perd] [fɔːr; fər][ðə; ði]['mɑːrkɪt][baɪ] ['θiərists] [huː] ['oʊnli] [ges] [æt; ət][ðə; ði]

This	outfit	is	not	prepared	for	the	market	by	theorists	who	only	guess	at	the
这	全套服装	是	不是	准备	为了	这	市场	经过	理论家	WHO	仅有的	猜测	在	这

['wɒnts][ʌv; əv][ðə; ði]['kæmpər] ,

wants	of	the	camper	,
想要	的	这	露营车	,

这套装备并非由那些仅凭猜测来揣测露营者需求的理论家们为市场设计的。

[bʌt; bət][hæz; həz] [bɪn] ['stʌdid] [aʊt][baɪ]['dʒent(ə)lmən][ænd; ənd] ['leɪdiz] [huː] , ['evri] [jɪr] , [spend]

but	has	been	studied	out	by	gentlemen	and	ladies	who	,	every	year	,	spend
但	有	到过	研究	出去	经过	先生们	和	女士们	WHO	,	每一个	年	,	花费

[mʌnθs] [ɪn][ðə; ði] ['maʊntnz] ,

months	in	the	mountains	,
几个月	在	这	山脉	,

但每年都有不少绅士淑女在山里待上几个月，对此进行了深入研究。

[ænd; ənd] [huː] [traɪ][tuː; tə][hæv; həv][ɔːl][ðə; ði] ['kʌmfəts] [ænd; ənd] [kən'viːnjənsis] ['pɑːsəb(ə)l] ,

and	who	try	to	have	all	the	comforts	and	conveniences	possible	,
和	WHO	尝试	到	有	全部	这	舒适	和	便利设施	可能的	,

他们力求拥有一切可能的舒适和便利，

[ænd; ənd] [jet] [tuː; tə][hæv; həv] ['veri] ['lɪt(ə)l] ['bægɪdʒ] [tuː; tə]['trænspɔːrt][frʌm; frəm] [pleɪs] [tuː; tə] [pleɪs] .

and	yet	to	have	very	little	baggage	to	transport	from	place	to	place	.
和	然而	到	有	非常	小的	行李	到	运输	从	地方	到	地方	.

然而，他们却几乎没有什么行李需要携带。

[ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] ['juːzɪŋ][ə; eɪ]['sɪmələr][stoʊv][fɔːr; fər] ['jɪrz] ;

They	have	been	using	a	similar	stove	for	years	;
他们	有	到过	使用	一个	相似的	火炉	为了	年	;

他们多年来一直使用类似的炉灶;

[ænd; ənd][wiː; wi] [naʊ] [hæv; həv][ðə; ði] [rɪ'zʌlt] [ʌv; əv] [kən'tɪnjuːd] [ɪmp'ruːvmənts] [ɪn][ðə; ði][moʊst]['pɜːrfɪkt]

and	we	now	have	the	result	of	continued	improvements	in	the	most	perfect
和	我们	现在	有	这	结果	的	持续	改进	在	这	最多	完美的

[fɔːrm][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] .

form	of	it	.
形式	的	它	.

现在，我们得到了持续改进的最完美成果。

[æt; ət][maɪ] [rɪ'kwest] , [ðeɪ] [hæv; həv] [pər'mɪtɪd] [ðer; ðər]['mɑːd(ə)l][tuː; tə][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði]

At	my	request	,	they	have	permitted	their	model	to	be	used	for	the
在	我的	要求	,	他们	有	允许	他们的	模型	到	是	用过的	为了	这

['fɔːmiŋ] [ʌv; əv] ['ʌðər] .

forming	of	others	.
成型	的	其他的	.

应我的要求，他们允许使用他们的模型来塑造其他模型。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [meɪd] [ænd; ənd][fɔːr; fər] [[eɪt]]

They	are	made	and	for	[	8	]
他们	是	制成	和	为了	[	8	]

它们是为[8]制造的

[seɪl] [baɪ][dʒeɪ] . [ə; eɪ] . ['dʒɑːnsən] , [noʊ] . [faɪv] ['nɔːrfək] [pleɪs] (['ɑːpəzɪt] [ðə; ði]['ædəmz] [haʊs]) .

sale	by	J	.	A	.	Johnson	,	No	.	5	Norfolk	Place	(	opposite	the	Adams	House	)	.
销售	经过	J	.	一个	.	约翰逊	,	不	.	5	诺福克	地方	(	对面的	这	亚当斯	房子	)	.

由 JA Johnson 出售，地址：诺福克广场 5 号（亚当斯大厦对面）。

[ðə; ði] [hoʊl] [kɔːst][ʌv; əv][bɑːks] , [stoʊv] , [ænd; ənd][juː'tensɪlz] [wɪl] [nɑːt] [ɪk'siːd] [ˌeɪ'tiːn] ['dɑːlɚz, 'dɔlɚz]

The	whole	cost	of	box	,	stove	,	and	utensils	will	not	exceed	eighteen	dollars
这	所有的	成本	的	盒子	,	火炉	,	和	餐具	将要	不是	超过	十八	美元

.

:

.

箱子、炉灶和餐具的总成本不会超过十八美元。

['kerəsiːn] [ɔɪl] [stoʊvz] [ɑːr; ər] ['sʌmtaɪmz] ['prefrəb(ə)l] , [fɔːr; fər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['iːzəli] [træns'pɔːtid] ,

Kerosene	Oil	Stoves	are	sometimes	preferable	,	for	they	are	easily	transported	,
煤油	油	炉灶	是	有时	优选	,	为了	他们	是	容易地	运输	,

煤油炉有时是更好的选择，因为它们易于搬运。

[ænd; ənd][kæn; kən][biː; bi] [juːst] [ɪn] [wet] [ɔːr][draɪ] ['weðər] .

and	can	be	used	in	wet	or	dry	weather	.
和	能	是	用过的	在	湿的	或者	干燥	天气	.

可在潮湿或干燥天气下使用。

[ðə; ði] “ ['bɔːstən; 'bɑːstən][dʒem] , ” [meɪd] [baɪ]['frænsɪs][mɔ'rɑːndi] , [noʊ] . - ['juːniən] [striːt] , [aɪ][faɪnd] ,

The	“	Boston	Gem	,	”	made	by	Francis	Morandi	,	No	.	102	Union	Street	,	I	find	,
这	“	波士顿	宝石	,	”	制成	经过	弗朗西斯	莫兰迪	,	不	.	-	联盟	街道	,	我	寻找	,

我发现，弗朗西斯·莫兰迪在联合街102号建造的”波士顿宝石”

['æftər][ə; eɪ] ['θɜːroʊ] ['traɪəl] , [wɜːrks][tuː; tə][ə; eɪ] [tʃɑːrm] ; [ðə; ði]['ʌv(ə)n] ['beɪkɪŋ] [æz; əz] [wel] [æz; əz][maɪ]

after	a	thorough	trial	,	works	to	a	charm	;	the	oven	baking	as	well	as	my
后	一个	彻底	审判	,	作品	到	一个	魅力	;	这	烤箱	烘烤	作为	出色地	作为	我的

[stoʊv] ['ʌv(ə)n] .

stove	oven	.
火炉	烤箱	.

经过彻底试验，效果非常好；烤箱的烘焙效果和我的炉灶烤箱一样好。

[ðə; ði] ['brɔɪlər] [ɪz] [soʊ] [meɪd] [ðæt] [ðer; ðər] [ɪz] [noʊ] ['dɪfɪkəlti] [ɪn] ['brɔɪlɪŋ] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] .

The	broiler	is	so	made	that	there	is	no	difficulty	in	broiling	with	it	.
这	肉鸡	是	所以	制成	那	那里	是	不	困难	在	烤制	和	它	.

这款烤炉的设计非常人性化，用它烤肉一点也不费劲。

[wen] [ɪn] [ðə; ði] [wʊdz] , [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] , [aɪ] [wʊd] [hæv; həv] [ə; eɪ] [gʊd] [bed] [ʌv; əv] [koʊl] [fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] .

When	in	the	woods	,	if	possible	,	I	would	have	a	good	bed	of	coals	for	broiling	.
什么时候	在	这	树林	,	如果	可能的	,	我	会	有	一个	好的	床	的	煤炭	为了	烤制	.

如果可能的话，在树林里的时候，我会准备一堆好的炭火用来烧烤。

[ɪn] [rɪ'gɑːrd] [tuː; tə] ['kʊkɪŋ] [juː'tensɪlz] , ['kɔːfi] [ænd; ənd] [tiː] [pɔts] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [hæv; həv] [spaʊts] ,

In	regard	to	Cooking	Utensils	,	coffee	and	tea	pots	should	not	have	spouts	,
在	看待	到	烹饪	餐具	,	咖啡	和	茶	锅	应该	不是	有	喷嘴	,

关于烹饪用具，咖啡壶和茶壶不应该有壶嘴。

[bʌt; bət] [lɪps] : [ænd; ənd] [ðə; ði] [lɪps] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] ['rɪvɪtɪd] [ɑːn] .

but	lips	:	and	the	lips	should	be	riveted	on	.
但	嘴唇	:	和	这	嘴唇	应该	是	铆接	在	.

但是嘴唇：嘴唇应该牢牢地贴上去。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['fuːlɪʃ] [fɔːr; fər] [ə; eɪ] ['pɑːrti] ['goʊɪŋ] ['eni] ['dɪstəns] [tuː; tə] [traɪ] [tuː; tə] ['kæri] ['krɑːkəri] .

It	is	foolish	for	a	party	going	any	distance	to	try	to	carry	crockery	.
它	是	愚蠢	为了	一个	派对	去	任何	距离	到	尝试	到	携带	陶器	.

远行的队伍试图携带餐具是愚蠢的。

[hæv; həv] [tɪn] [pleɪts] [ænd; ənd] [kʌps] [meɪd] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [læst] [juː; jʊ] [fɔːr; fər] [ɔːl] [jʊr; jər] ['kæmpɪŋ] [laɪf] .

Have	tin	plates	and	cups	made	,	and	they	will	last	you	for	all	your	camping	life	.
有	锡	盘子	和	杯子	制成	,	和	他们	将要	最后的	你	为了	全部	你的	野营	生活	.

定制一些锡制盘子和杯子，它们能陪伴你度过整个露营生涯。

[ðeɪ] [kæn; kən] [biː; bi] [kept] [kliːn] [baɪ] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] ['skaʊərɪŋ] [ðem; ðəm] [wɪð; wɪθ] [[naɪn]]

They	can	be	kept	clean	by	occasionally	scouring	them	with	[	9	]
他们	能	是	保留	干净的	经过	偶尔	洗涤	他们	和	[	9	]

偶尔用[9]擦洗可以保持它们的清洁。

[sænd] [ɪf] [ɑːn] [ðə; ði] [biːtʃ] , [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] ['æʃɪz] [ɪf] [ɪn] [ðə; ði] ['maʊntnz] ; [ɔːr] ,

sand	if	on	the	beach	,	and	with	ashes	if	in	the	mountains	;	or	,
沙	如果	在	这	海滩	,	和	和	灰烬	如果	在	这	山脉	;	或者	,

如果是在海滩，那就是沙子；如果是在山上，那就是灰烬；或者，

[wʌt] [ɪz] [stɪl] ['betər] , [wɪð; wɪθ] - ,

what	is	still	better	,	with	Sapolio	,
什么	是	仍然	更好的	,	和	-	,

还有什么比Sapolio更好的选择呢?

[wɪtʃ] [rʌb] [ɑːn] [ə; eɪ] [klɔːθ] [ænd; ənd] [ðen] [rʌb] [ðə; ði] [tɪn] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [klɔːθ] .

which	rub	on	a	cloth	and	then	rub	the	tin	with	the	cloth	.
哪个	擦	在	一个	布	和	然后	擦	这	锡	和	这	布	.

将粉末涂抹在布上，然后用布擦拭锡罐。

[fɔːr] [ɔːr] [sɪks] [keɪks] [ʌv; əv] [ðɪs] [wɪl] [gɪv] [juː; jʊ] [mʌtʃ] ['kʌmfərt] [ænd; ənd] ['niːtnəs] .

Four	or	six	cakes	of	this	will	give	you	much	comfort	and	neatness	.
四	或者	六	蛋糕	的	这	将要	给	你	很多	舒适	和	整洁	.

四到六个这样的蛋糕就能给你带来很多舒适和整洁。

[ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən] ['kæri] [ə; eɪ][fə'riːnə]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][juː; jʊ] , [ænd; ənd][juː; jʊ][juːz][ˌaɪ 'tiː][wɪð; wɪθ] [ker]

If	you	can	carry	a	farina	kettle	with	you	,	and	you	use	it	with	care
如果	你	能	携带	一个	法里纳	壶	和	你	,	和	你	使用	它	和	关心

,

,

,

如果你能随身携带一个面粉壶，并且小心使用，

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi]['ɔːlmoʊst][ɪn'væljuəb(ə)l][tuː; tə][juː; jʊ] ,

it	will	be	almost	invaluable	to	you	,
它	将要	是	几乎	无价	到	你	,

它对你来说几乎是无价之宝。

[æz; əz][baɪ] [ðæt] [miːnz] [juː; jʊ][kæn; kən]['ɔːlweɪz][biː; bi] [ʃʊr] [ðæt][jʊr; jər][oʊt] - [miːl] , ['hɑːmɪni] ,

as	by	that	means	you	can	always	be	sure	that	your	oat	-	meal	,	hominy	,
作为	经过	那	方法	你	能	总是	是	当然	那	你的	燕麦	-	一顿饭	,	玉米粥	,

这样一来，你就能始终确保你的燕麦片、玉米粥、

[raɪs] , & [siː] . , [wɪl] ['ɔːlweɪz][biː; bi] [kʊkt] [wɪ'ðaʊt] ['bɜːrnɪŋ] .

rice	,	&	c	.	,	will	always	be	cooked	without	burning	.
米	,	&	c	.	,	将要	总是	是	煮熟	没有	燃烧	.

米饭等食材煮熟后绝不会烧焦。

['ɔːlweɪz] [biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ðer; ðər][ɪz]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] ['ket(ə)l] .

Always	be	sure	that	there	is	water	enough	in	the	bottom	kettle	.
总是	是	当然	那	那里	是	水	足够的	在	这	底部	壶	.

务必确保底部水壶中有足够的水。

['klenlinəs] . — [ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['veri] [ɪm'pɔːrt(ə)nt] [ðæt] ['pɜːrfɪkt] ['klenlinəs] [biː; bi] [əb'zɜːrvd] [ɪn][kæmp] ,

Cleanliness	.	—	It	is	very	important	that	perfect	cleanliness	be	observed	in	camp	,
清洁	.	—	它	是	非常	重要的	那	完美的	清洁	是	观察到	在	营	,

清洁——营地保持绝对清洁非常重要。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ædz] [mʌtʃ] [tuː; tə] [helθ] [ænd; ənd] ['kʌmfərt] .

as	it	adds	much	to	health	and	comfort	.
作为	它	添加	很多	到	健康	和	舒适	.

因为它对健康和舒适大有裨益。

[wen] [juː; jʊ] [pɪtʃ] [jʊr; jər] [tent] , [sɪ'lekt] [ə; eɪ][spɑːt][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['dɪstəns] [frʌm; frəm][ˌaɪ 'tiː] , [fɔːr; fər]

When	you	pitch	your	tent	,	select	a	spot	a	little	distance	from	it	,	for
什么时候	你	沥青	你的	帐篷	,	选择	一个	点	一个	小的	距离	从	它	,	为了

[ðə; ði] [rɪ'fjuːz] .

the	refuse	.
这	拒绝	.

搭帐篷时，选择离帐篷稍远的地方放置垃圾。

[hɪr] [dɪg][ə; eɪ] [diːp] [hoʊl] , [ɪf] [jʊr; jər] [steɪ] [ɪz][tuː; tə][biː; bi] [lɔːŋ] ,

Here	dig	a	deep	hole	,	if	your	stay	is	to	be	long	,
这里	挖	一个	深的	洞	,	如果	你的	停留	是	到	是	长的	,

如果你打算久留，就在这里挖个深坑。

[ænd; ənd]['ɪntuː] [ðɪs] [hoʊl] [θroʊ] [ðə; ði] [də'briː] ,

and	into	this	hole	throw	the	debris	,
和	进入	这	洞	扔	这	碎片	,

把杂物扔进这个洞里，

[iːtʃ] [taɪm] ['kʌvərɪŋ] [wɪð; wɪθ][sʌm; səm][ʌv; əv][ðə; ði] [ɜːrθ] [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][dʌg] [aʊt] .

each	time	covering	with	some	of	the	earth	which	you	have	dug	out	.
每个	时间	覆盖	和	一些	的	这	地球	哪个	你	有	挖	出去	.

每次都用挖出来的土覆盖住。

[baɪ] [ðɪs] [miːnz] [juː; jʊ][kæn; kən] [kiːp] [ðə; ði] [pleɪs] [kliːn] [ænd; ənd] [swiːt] . [-]

By	this	means	you	can	keep	the	place	clean	and	sweet	.	[	10	]
经过	这	方法	你	能	保持	这	地方	干净的	和	甜的	.	[	-	]

这样一来，你就可以保持这个地方干净整洁。[10]

['kloʊðɪŋ] . — [bəuθ] ['leɪdiz] [ænd; ənd]['dʒent(ə)lmən][ʃʊd; ʃəd] [dres] [ɪn] ['flænl] [θruː'aʊt] .

Clothing	.	—	Both	ladies	and	gentlemen	should	dress	in	flannel	throughout	.
衣服	.	—	两个都	女士们	和	先生们	应该	裙子	在	绒布	自始至终	.

着装——女士和男士都应全程穿着法兰绒服装。

[wʌn] [tʃeɪndʒ] [ʌv; əv]['ʌndər] - ['flænl] [ɪz] [ɪ'nʌf] ['ekstrə] [kloʊðz] [tuː; tə] ['kæri] ,

One	change	of	under	-	flannel	is	enough	extra	clothes	to	carry	,
一	改变	的	在下面	-	绒布	是	足够的	额外的	衣服	到	携带	,

一件换洗的法兰绒内衣就足够携带额外的衣物了。

[bʌt; bət][biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə] [teɪk] ['plenti] [ʌv; əv] ['stɑːkɪŋz] .

but	be	sure	to	take	plenty	of	stockings	.
但	是	当然	到	拿	很多	的	长筒袜	.

但一定要多带几双丝袜。

[hæv; həv][jʊr; jər] [buːts] [wel] [meɪd] [ænd; ənd][wɪð; wɪθ] [brɔːd] [səʊls] .

Have	your	boots	well	made	and	with	broad	soles	.
有	你的	靴子	出色地	制成	和	和	广阔	鞋底	.

靴子要质量好，鞋底要宽。

[fɔːr; fər][hæts] , [brɔːd] - [brɪmd] [felt][hæts][ɑːr; ər][ðə; ði] ['laɪtəst] [ænd; ənd] [kuːlɪst] .

For	hats	,	broad	-	brimmed	felt	hats	are	the	lightest	and	coolest	.
为了	帽子	,	广阔	-	满溢	毛毡	帽子	是	这	最轻	和	最酷	.

帽子方面，宽边毡帽是最轻便、最凉爽的。

[soʊp] . — ['kæri] ['plenti] [ʌv; əv][soʊp][fɔːr; fər] ['beɪðɪŋ] , [fɔːr; fər] ['wɑːʃɪŋ] ['dɪʃɪz] , [ænd; ənd] [kloʊðz] .

Soap	.	—	Carry	plenty	of	soap	for	bathing	,	for	washing	dishes	,	and	clothes	.
肥皂	.	—	携带	很多	的	肥皂	为了	洗澡	,	为了	洗涤	菜肴	,	和	衣服	.

肥皂——随身携带充足的肥皂，用于洗澡、洗碗和洗衣服。

[teɪk] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] ['beɪkɪŋ] ['soʊdə][wɪð; wɪθ][juː; jʊ][tuː; tə][juːz][fɔːr; fər] ['beɪðɪŋ]

Take	three	or	four	pounds	of	baking	soda	with	you	to	use	for	bathing
拿	三	或者	四	磅	的	烘烤	苏打	和	你	到	使用	为了	洗澡

['pɜ:pəsəz, 'pɜ:pəsɪz] ;

purposes	;
目的	;

随身携带三四磅小苏打，用于洗澡；

[ænd; ənd] , [ɪf] ['niːdɪd] , [fɔːr; fər][jʊr; jər] [miːd] [ænd; ənd] ['kʊkɪŋ] .

and	,	if	needed	,	for	your	mead	and	cooking	.
和	,	如果	需要	,	为了	你的	蜂蜜酒	和	烹饪	.

如果需要，还可以用于酿造蜂蜜酒和烹饪。

[prə'vɪʒnz] [fɔːr; fər][kæmp] - [laɪf] , [wɪl] [dɪ'pend] [mʌtʃ] [ə'pɑːn][ðə; ði][loʊ'kæləti] , [ænd; ənd][ðə; ði]

Provisions	for	camp	-	life	,	will	depend	much	upon	the	locality	,	and	the
条款	为了	营	-	生活	,	将要	依赖	很多	之上	这	地点	,	和	这

[ri'kwaiəmənt] [ʌv; əv][ðə; ði]['pɑːrti] ;

requirements	of	the	party	;
要求	的	这	派对	;

营地生活的安排很大程度上取决于当地情况和队伍的需求；

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [sə'dʒestʃənz] [haʊ'evər] , [meɪ] [biː; bi]['sɜːrvɪsəb(ə)l] [ɪn] ['meɪkɪŋ] [æn; ən] ['aʊtfɪt] : —

the	following	suggestions	however	,	may	be	serviceable	in	making	an	outfit	:	—
这	下列的	建议	然而	,	可能	是	可用	在	制作	一个	全套服装	:	—

以下建议或许对搭配服装有所帮助：—

[wen] [ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] [əb'teɪnd] [teɪk] [hɛkɝz] [prɪ'perd] ['flaʊər] , [wiːt] , [raɪ] , ['ɪndiən] , [ɔːr]

When it can be obtained take Hecker's prepared flour , wheat , rye , Indian , or

什么时候 它 能 是 获得 拿 赫克尔 准备 面粉 , 小麦 , 黑麦 , 印度 , 或者

['greɪəm] .

Graham .

格雷厄姆 .

如果可以的话，选用赫克尔牌预制面粉，小麦粉、黑麦粉、印度面粉或全麦面粉。

[frʌm; frəm] [ðɪs] [juː; jʊ] [wɪl] ['ɔːlweɪz] [biː; bi] [ʃʊr] [ʌv; əv] [gʊd] [bred] [ænd; ənd] ['grɪdl] - [keɪks] .

From this you will always be sure of good bread and griddle - cakes .

从 这 你 将要 总是 是 当然 的 好的 面包 和 烤盘 - 蛋糕 .

有了它，你就能始终保证吃到美味的面包和煎饼。

[sɔːlt][pɔːrk] , [-]

Salt pork , [11]

盐 猪肉 , [-]

咸猪肉[11]

[smoʊkt] [hæm] , [bə'loʊnjə] ['sɔːsɪdʒ] , [egz] , [draɪd] [biːf] , [sɔːlt] [fɪʃ] .

smoked ham , bologna sausage , eggs , dried beef , salt fish .

熏制 火腿 , 博洛尼亚 香肠 , 鸡蛋 , 干燥 牛肉 , 盐 鱼 .

熏火腿、博洛尼亚香肠、鸡蛋、牛肉干、咸鱼。

[geɪm] , [freʃ] [fɪʃ] , [ænd; ənd] [freʃ] [miːt] [ɑːr; ər][sə'poʊzd; sə'poʊzɪd][tuː; tə][biː; bi] [əb'teɪnd] [ɪn][ðə; ði]

Game , fresh fish , and fresh meat are supposed to be obtained in the

游戏 , 新鲜的 鱼 , 和 新鲜的 肉 是 据称 到 是 获得 在 这

[və'sɪnəti][ʌv; əv][kæmp] .

vicinity of camp .

附近 的 营 .

营地附近应该可以找到猎物、鲜鱼和鲜肉。

['paɪlət] [bred] , ['krækərz] .

Pilot bread , crackers .

飞行员 面包 , 饼干 .

飞行员面包、饼干。

[kænd] [fruːt][ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz] , [wer] [freʃ] ['kænɑːt][biː; bi] [əb'teɪnd] .

Canned fruit and vegetables , where fresh cannot be obtained .

罐装 水果 和 蔬菜 , 在哪里 新鲜的 不能 是 获得 .

在无法获得新鲜水果和蔬菜的情况下，可以使用罐装水果和蔬菜。

[pə'tetoz] , [biːnz] , ['ʌnjənz] , ['ɪndiən] [miːl] , [mə'læsɪz] , ['ʃʊgər] , [sɔːlt] , ['pepər] , ['mʌstərd] , ['vɪnɪgər]

Potatoes , beans , onions , Indian meal , molasses , sugar , salt , pepper , mustard , vinegar

土豆 , 豆子 , 洋葱 , 印度 一顿饭 , 糖蜜 , 糖 , 盐 , 胡椒 , 芥末 , 醋

, ['bʌtər] , ['kɔːfi] ,

, butter , coffee ,

, 黄油 , 咖啡 ,

土豆、豆类、洋葱、印度玉米粉、糖蜜、糖、盐、胡椒粉、芥末、醋、黄油、咖啡

[tiː] , ['tʃɔːklət] , [raɪs] , [oʊt] - [miːl] , ['beɪkɪŋ] ['soʊdə] , ['dʒɪndʒər] , [spaɪs] , [soʊp] , - ['kændlz] ,

tea , chocolate , rice , oat - meal , baking soda , ginger , spice , soap , parafine candles ,

茶 , 巧克力 , 米 , 燕麦 - 一顿饭 , 烘烤 苏打 , 姜 , 香料 , 肥皂 , - 蜡烛 ,

[ænd; ənd] ['kerəsiːn] [ɔɪl] .

and kerosene oil .

和 煤油 油 .

茶、巧克力、大米、燕麦片、小苏打、生姜、香料、肥皂、石蜡蜡烛和煤油。

[ðə; ði] [ɪ'senʃ(ə)l] [ju:'tensɪlz][ɑ:r; ər][tɪn] ['ketlz] [wɪð; wɪθ]['kʌvərz] , ['kɔ:fi] - [pɑ:t] , ['spaɪdər][wɪð; wɪθ]

The	Essential	Utensils	are	tin	kettles	with	covers	,	coffee	-	pot	,	spiders	with
这	基本的	餐具	是	锡	水壶	和	封面	,	咖啡	-	锅	,	蜘蛛	和

['kʌvərz] , ['grɪdaɪərn] ,

covers	,	gridiron	,
封面	,	烤架	,

必备厨具包括带盖的锡制水壶、咖啡壶、带盖的蒸笼、烤架。

[pænz] , ['beɪsnz] , [tɪn] [kʌps] , [peɪlz] , [kænz] , [naɪvz] , [fɔ:ks] , [spu:nz] , ['læntərnz] , [bægz] , [roʊps] ,

pans	,	basins	,	tin	cups	,	pails	,	cans	,	knives	,	forks	,	spoons	,	lanterns	,	bags	,	ropes	,
平底锅	,	盆地	,	锡	杯子	,	水桶	,	罐头	,	刀具	,	叉子	,	勺子	,	灯笼	,	包	,	绳索	,

[strɪŋz] ,

strings	,
字符串	,

平底锅、盆、锡杯、桶、罐头、刀、叉、勺、灯笼、袋子、绳子、线绳

[θred] , ['ni:dlz] , [mætʃɪz] , ['ʃʌv(ə)l] , [æks] , ['hæmər] , [neɪlz] , ['slɪkɪŋ] ['plæstər] , [dʒə'meɪkə]

thread	,	needles	,	matches	,	shovel	,	axe	,	hammer	,	nails	,	slicking	plaster	,	Jamaica
线	,	针	,	比赛	,	铲	,	斧头	,	锤	,	指甲	,	润滑	石膏	,	牙买加

['dʒɪndʒər] , ['fɪʃɪŋ] ['tæk(ə)l] ,

ginger	,	fishing	tackle	,
姜	,	钓鱼	处理	,

线、针、火柴、铲子、斧子、锤子、钉子、石膏粉、牙买加生姜、渔具

[gʌn] [ænd; ənd] [ˌæmjə'nɪʃ(ə)n] , ['tauəlz] , ['stɑ:kɪŋz] , [ænd; ənd] ['flænl] ['gɑ:rmənts] .

gun	and	ammunition	,	towels	,	stockings	,	and	flannel	garments	.
枪	和	弹药	,	毛巾	,	长筒袜	,	和	绒布	服装	.

枪支弹药、毛巾、长袜和法兰绒衣物。

[i:tʃ] [ænd; ənd] ['evri] [wʌn][ʌv; əv] [ði:z] ['ɑ:rtɪk(ə)lz] [meɪ] [bi:; bi] [faʊnd] ['sɜ:rvɪsəb(ə)l] .

Each	and	every	one	of	these	articles	may	be	found	serviceable	.
每个	和	每一个	一	的	这些	文章	可能	是	成立	可用	.

这些文章中的每一篇都可能有用。

[ðə; ði]['vælju:][ʌv; əv][ə; eɪ] [mætʃ] , [ə; eɪ] [strɪŋ] , [naɪf] , [ə; eɪ][pɪn] , [ɔ:r][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔ:lt] ,

The	value	of	a	match	,	a	string	,	knife	,	a	pin	,	or	a	pinch	of	salt	,
这	价值	的	一个	匹配	,	一个	细绳	,	刀	,	一个	别针	,	或者	一个	捏	的	盐	,

一根火柴、一根绳子、一把刀、一枚别针或一小撮盐的价值

[kæn; kən]['nevər][bi:; bi]['ri:əlaɪzd] , [ʌn'tɪl] [-]

can	never	be	realized	,	until	[	12	]
能	绝不	是	已实现	,	直到	[	-	]

直到[12]才能实现。

[ɪn][ðə; ði] [wʊdz] [ɔ:r][ɑ:n][ðə; ði]['wɔ:tər][ðə; ði] [ni:d] [ʌv; əv][ðem; ðəm][hæz; həz] [bɪn] [felt] .

in	the	woods	or	on	the	water	the	need	of	them	has	been	felt	.
在	这	树林	或者	在	这	水	这	需要	的	他们	有	到过	毛毡	.

无论是在树林里还是在水边，人们都感受到了对它们的需要。

['pɑ:rtiz] [skɔ:nɪŋ] [ðə; ði][aɪ'di:ə][ʌv; əv] ['bɔðərɪŋ] [wɪð; wɪθ][soʊ] ['meni] [θɪŋz] [wen] ['sɪmpli] ['goʊɪŋ] [aʊt]

Parties	scorning	the	idea	of	bothering	with	so	many	things	when	simply	going	out
各方	蔑视	这	主意	的	烦人	和	所以	许多	事物	什么时候	简单地	去	出去

[tu:; tə] [rʌf] [ˌaɪ 'ti:] ,

to	rough	it	,
到	粗糙的	它	,

有些人觉得出去体验艰苦生活时，没必要费心考虑那么多事情，这种想法很可笑。

[wɪl] [faɪnd][ˌaɪ 'ti:] ['betər] [tu:; tə] [si:] [ðæt] ['evri] [θɪŋ] [ɪz][prə'vaɪdɪd] [bɪ'fɔ:r] ['sta:tiŋ] ;

will	find	it	better	to	see	that	every	thing	is	provided	before	starting	;
将要	寻找	它	更好的	到	看	那	每一个	事物	是	假如	前	开始	;

最好在开始之前确认所有物品都已准备就绪;

['i:v(ə)n] [ðen] , [ðeɪ] [wɪl] [faɪnd][kæmp][laɪf] [rʌf] [ɪ'nʌf] . [-]

even	then	,	they	will	find	camp	life	rough	enough	.	[	13	]
甚至	然后	,	他们	将要	寻找	营	生活	粗糙的	足够的	.	[	-	]

即使如此，他们也会发现营地生活十分艰苦。[13]

[kæmp] ['kʊkəri] .

CAMP	COOKERY	.
营	烹饪	.

野营烹饪。

[bɜ:rdz] .

BIRDS	.
鸟类	.

鸟类。

[ɪn][kæmp][laɪf] , [smɔ:l] [ænd; ənd][lɑ:rdʒ][bɜ:rdz][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['i:ðər] ['roʊstɪd] , [brɔɪld] , [ɔ:r] [stu:d] .

In	camp	life	,	small	and	large	birds	should	be	either	roasted	,	broiled	,	or	stewed	.
在	营	生活	,	小的	和	大的	鸟类	应该	是	任何一个	烤	,	烤制	,	或者	炖	.

在野营生活中，无论大小的禽鸟都应该烤、煎或炖着吃。

[pɪk] [ɔ:l][ðə; ði] ['fɛðɚz] [ɔ:f] , [kʌt][ə; eɪ][slɪt][ɪn][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [drɔ:] [ðem; ðəm] .

Pick	all	the	feathers	off	,	cut	a	slit	in	them	,	and	draw	them	.
挑选	全部	这	羽毛	离开	,	切	一个	缝隙	在	他们	,	和	画	他们	.

把所有的羽毛都拔掉，在上面切开一个口子，然后画出来。

['i:ðər] [wɑ:ʃ] [ɔ:r][waɪp] ['kerfəli] .

Either	wash	or	wipe	carefully	.
任何一个	洗	或者	擦拭	小心	.

用清水仔细清洗或擦拭即可。

[ɪf] [fɔ:r; fər] ['roʊstɪŋ] , [taɪ][ðə; ði][legz] [daʊn] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɪn][ðə; ði][pæn] .

If	for	roasting	,	tie	the	legs	down	,	and	place	in	the	pan	.
如果	为了	烘焙	,	领带	这	腿	向下	,	和	地方	在	这	平底锅	.

如果是烤制的话，将鸡腿绑住，放入烤盘中。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ]['flaʊər] , ['kʌvər][ðə; ði] ['bɑ:təm] [ʌv; əv][ðə; ði][pæn][wɪð; wɪθ]['wɔ:tər] , [ænd; ənd][roʊst] ,

Sprinkle	with	flour	,	cover	the	bottom	of	the	pan	with	water	,	and	roast	,
撒	和	面粉	,	覆盖	这	底部	的	这	平底锅	和	水	,	和	烤	,

撒上面粉，在锅底加水，然后烘烤。

[ɪf] [dʌks] , ['θɜ:rti] ['mɪnɪts] , [graʊs] [ænd; ənd] ['pɑ:rtrɪdʒ] [ðə; ði] [seɪm] .

if	ducks	,	thirty	minutes	,	grouse	and	partridges	the	same	.
如果	鸭子	,	三十	分钟	,	松鸡	和	鹧鸪	这	相同的	.

如果是鸭子，三十分钟；松鸡和鹧鸪也一样。

[smɔ:l] [bɜ:rdz] , [ə'baʊt] [hæf][æz; əz] [lɔ:ŋ] .

Small	birds	,	about	half	as	long	.
小的	鸟类	,	关于	一半	作为	长的	.

小型鸟类，体长约为它们的一半。

[ðə; ði]['ʌv(ə)n][mʌst; məst][bi:; bi] ['veri] [hɑ:t] .

The	oven	must	be	very	hot	.
这	烤箱	必须	是	非常	热的	.

烤箱必须非常热。

[bɜ:rdz] ['roʊstɪd] [ɪn][ðer; ðər] ['fɛðɚz] .

Birds	Roasted	in	their	Feathers	.
鸟类	烤	在	他们的	羽毛	.

用羽毛烤制的鸟。

['oʊpən][ðə; ði][bɜ:rd][ɪn][ðə; ði]['ju:ʒuəl] ['mænər] , [ænd; ənd] [-]

Open	the	bird	in	the	usual	manner	,	and	[	14	]
打开	这	鸟	在	这	通常	方式	,	和	[	-	]

以通常的方式打开鸟，然后[14]

[drɔː] [ˌaɪ ˈtiː] ; [ðen] [ˈkʌvər][wɪð; wɪθ][wet] [kleɪ] , [ænd; ənd] [ˈberi] [ɪn][hɑːt] [koʊl] .

draw	it	;	then	cover	with	wet	clay	,	and	bury	in	hot	coals	.
画	它	;	然后	覆盖	和	湿的	黏土	,	和	埋葬	在	热的	煤炭	.

画出图案；然后用湿粘土覆盖，再埋入热煤中。

[ɪn] [ˈfɔːrti] [ˈmɪnɪts] , [drɔː] [frʌm; frəm][ðə; ðɪ] [koʊl] , [ænd; ənd] [piːl] [ɔːf] [ðə; ðɪ] [kleɪ] ,

In	forty	minutes	,	draw	from	the	coals	,	and	peel	off	the	clay	,
在	四十	分钟	,	画	从	这	煤炭	,	和	果皮	离开	这	黏土	,

四十分钟后，从炭火中取出，剥去黏土。

[wen] [ˈfɛðɚz] [ænd; ənd][skɪn] [wɪl] [kʌm] [ˈɔːlsoʊ] .

when	feathers	and	skin	will	come	also	.
什么时候	羽毛	和	皮肤	将要	来	还	.

羽毛和皮毛也会随之而来。

[ə; eɪ][ˈdʒent(ə)lmən] [əˈʃuəz] [ˌem ˈiː] [ðæt] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ˈpɜːrfɪktli] [dɪˈlɪʃəs] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] [ˈmænər] .

A	gentleman	assures	me	that	they	are	perfectly	delicious	cooked	in	this	manner	.
一个	绅士	保证	我	那	他们	是	完美	可口的	煮熟	在	这	方式	.

一位先生向我保证，用这种方法烹饪出来的食物味道绝对美味。

[brɔɪld] [bɜːrdz] .

Broiled	Birds	.
烤制	鸟类	.

烤禽类。

[kliːn] , [ænd; ənd] [splɪt] [daʊn] [ðə; ðɪ] [bæk] .

Clean	,	and	split	down	the	back	.
干净的	,	和	分裂	向下	这	后退	.

清理干净，然后从背面分开。

[waɪp] [draɪ] , [ænd; ənd] [brɔɪl] [ˈoʊvər][ə; eɪ] [klɪr] [ˈfaɪər] , [ɪf] [smɔːl] , [ten] [ˈmɪnɪts] , [bʌt; bət] , [ɪf] [lɑːrdʒ] , [ˌfɪfˈtiːn] .

Wipe	dry	,	and	broil	over	a	clear	fire	,	if	small	,	ten	minutes	,	but	,	if	large	,	fifteen	.
擦拭	干燥	,	和	烤	超过	一个	清除	火	,	如果	小的	,	十	分钟	,	但	,	如果	大的	,	十五	.

擦干，用明火烤，如果是小块，烤 10 分钟；如果是大块，烤 15 分钟。

[ˈsiːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ˈpepər] , [ænd; ənd] [ˈbʌtər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn] [toʊst] .

Season	with	salt	,	pepper	,	and	butter	,	and	serve	on	toast	.
季节	和	盐	,	胡椒	,	和	黄油	,	和	服务	在	吐司	.

用盐、胡椒粉和黄油调味，涂抹在吐司上即可食用。

[stuːd] [ˈpɑːrtrɪdʒ] [ɔːr] [ˈpɪdʒɪns] .

Stewed	Partridges	or	Pigeons	.
炖	鹧鸪	或者	鸽子	.

炖鹧鸪或鸽子。

[pleɪs] [tuː] [ˈpɑːrtrɪdʒ] [ɪn][ə; eɪ] [smɔːl] [ˈket(ə)l] , [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ˈpepər] , [ˈflaʊər] ,

Place	two	partridges	in	a	small	kettle	,	and	dredge	with	salt	,	pepper	,	flour	,
地方	二	鹧鸪	在	一个	小的	壶	,	和	疏通	和	盐	,	胡椒	,	面粉	,

将两只鹧鸪放入小锅中，裹上盐、胡椒粉和面粉。

[hæf] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [meɪs] , [hæf][ʌv; əv][kloʊvz] , [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .

half	teaspoonful	of	mace	,	half	of	cloves	,	and	cover	with	cold	water	.
一半	一茶匙	的	锤	,	一半	的	丁香	,	和	覆盖	和	寒冷的	水	.

半茶匙肉豆蔻皮，半茶匙丁香，用冷水浸泡。

['kʌvər] [taɪt] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [tuː] ['aʊərz] .

Cover	tight	,	and	simmer	two	hours	.
覆盖	紧的	,	和	煨	二	小时	.

盖紧锅盖，小火慢炖两个小时。

['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [θriː] ['spuːn,fʊlz] [ʌv; əv]['flaʊər] , [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] [tuː] ['spuːn,fʊlz] [ʌv; əv]['kætsəp] ;

Thicken	with	three	spoonfuls	of	flour	,	and	stir	in	two	spoonfuls	of	catsup	;
加厚	和	三	一勺	的	面粉	,	和	搅拌	在	二	一勺	的	番茄酱	;

加入三勺面粉勾芡，再拌入两勺番茄酱；

['sɪmər] [wʌn]['aʊər][lɔːŋgər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

simmer	one	hour	longer	,	and	serve	.
煨	一	小时	更长	,	和	服务	.

再炖煮一小时，即可食用。

[graʊs] [ænd; ənd] ['pɪdʒɪns] [ɑːr; ər] [stuːd] [ɪn][ðə; ðɪ] [seɪm] ['mænər] . [-]

Grouse	and	pigeons	are	stewed	in	the	same	manner	.	[	15	]
松鸡	和	鸽子	是	炖	在	这	相同的	方式	.	[	-	]

松鸡和鸽子也用同样的方法炖煮。[15]

[braʊn] ['frɪkəsiː] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] .

Brown	Fricassee	of	Chicken	.
棕色的	炖菜	的	鸡	.

鸡肉红烧。

[kʌt] [tuː] ['tʃɪkɪnz] [ɔːr][oʊld] [faʊl] ['ɪntuː] ['hænsəm] ['piːsɪz] ,

Cut	two	chickens	or	old	fowl	into	handsome	pieces	,
切	二	鸡	或者	老的	鸡	进入	英俊的	件	,

将两只鸡或老家禽切成漂亮的块状，

[ænd; ənd]['pɑːrbɔɪl][ðem; ðəm][ɪn][dʒʌst]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər][ðem; ðəm] ; [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər]

and	parboil	them	in	just	water	enough	to	cover	them	;	when	they	are
和	腌	他们	在	只是	水	足够的	到	覆盖	他们	;	什么时候	他们	是

['tendər] ,

tender	,
投标	,

用刚好没过它们的水焯一下；煮至软烂后，

[teɪk] [ðem; ðəm][ʌp] , [ænd; ənd][dreɪn][ðem; ðəm][draɪ] .

take	them	up	,	and	drain	them	dry	.
拿	他们	向上	,	和	流走	他们	干燥	.

把它们捞出来，沥干水分。

[kʌt] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] - ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][fraɪ][ðem; ðəm] [braʊn] ; [teɪk] [ʌp][ðə; ðɪ][pɔːrk]

Cut	a	pound	of	saltpork	into	slices	,	and	fry	them	brown	;	take	up	the	pork
切	一个	磅	的	-	进入	切片	,	和	炒	他们	棕色的	;	拿	向上	这	猪肉

,

,

,

将一磅咸肉切成片，煎至棕色；取出咸肉，

[dredʒ] [ðə; ðɪ] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd]['flaʊər] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ][dɑːrk] [braʊn] [ɪn]

dredge	the	chicken	with	salt	,	pepper	,	and	flour	,	and	fry	a	dark	brown	in
疏通	这	鸡	和	盐	,	胡椒	,	和	面粉	,	和	炒	一个	黑暗的	棕色的	在

[ðə; ðɪ][pɔːrk][fæt] .

the	pork	fat	.
这	猪肉	胖的	.

将鸡肉裹上盐、胡椒粉和面粉，然后在猪油中炸至深褐色。

[wen] [ðə; ðɪ] ['tʃɪkɪn] [ɪz][ɔːl] [fraɪd] ,

When	the	chicken	is	all	fried	,
什么时候	这	鸡	是	全部	油煎	,

鸡肉全部炸好后，

[stɜːr]['ɪntuː][ðə; ðɪ] [rɪ'meɪnɪŋ] [pɔːrk][fæt][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][draɪ]['flaʊər] ;

stir	into	the	remaining	pork	fat	half	a	cup	of	dry	flour	;
搅拌	进入	这	其余的	猪肉	胖的	一半	一个	杯子	的	干燥	面粉	;

将半杯干面粉拌入剩余的猪油中；

[stɜːr] [ðɪs] [ʌn'tɪl] [ə; eɪ] [dɑːrk] [braʊn] ,
stir this until a dark brown ,
搅拌 这 直到 一个 黑暗的 棕色的 ,

搅拌至深棕色。

[ðen] [pɔːr] [ɑːn] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['lɪkər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [wʌz; wəz] [bɔɪld] .
then pour on it one quart of the liquor in which the chicken was boiled .
然后 倒 在 它 一 夸脱 的 这 酒 在 哪个 这 鸡 曾是 煮沸 .

然后在上面浇上一夸脱煮鸡的汤汁。

([ðɪs] ['lɪkər] [mʌst; məst] [biː; bi] ['bɔɪlɪŋ] .)
(This liquor must be boiling .)
(这 酒 必须 是 沸腾 .)

（这酒必须是沸腾的。）

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] [tuː; tə] [teɪst] .
Season with pepper and salt to taste .
季节 和 胡椒 和 盐 到 品尝 .

根据个人口味加入胡椒粉和盐调味。

[leɪ] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ɪn] [ðɪs] ['greɪvi] , [ænd; ənd] ['sɪmər] ['twenti] ['mɪnɪts] .
Lay the chicken in this gravy , and simmer twenty minutes .
莱 这 鸡 在 这 肉汁 , 和 煨 二十 分钟 .

将鸡肉放入肉汁中，炖煮二十分钟。

['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] .
Garnish the dish with boiled rice .
装饰 这 盘子 和 煮沸 米 .

在菜肴上放上煮熟的米饭作为装饰。

[waɪt] ['frɪkəsiː] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] .
White Fricassee of Chicken .
白色的 炖菜 的 鸡 .

白汁鸡肉烩菜。

[bɔɪl] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] [ʌn'tɪl] ['tendər] , [ðen] [kʌt] [ˌaɪ 'tiː] ['ɪntuː] [smɔːl] ['piːsɪz] .
Boil the chicken until tender , then cut it into small pieces .
熬 这 鸡 直到 投标 , 然后 切 它 进入 小的 件 .

将鸡肉煮至软烂，然后切成小块。

[wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [ˌaɪ 'tiː] [wʌz; wəz] [bɔɪld] [meɪk] [ə; eɪ] ['greɪvi] , [ə'laʊɪŋ] [hæf] [ə; eɪ] [-]
With the water in which it was boiled make a gravy , allowing half a [16]
和 这 水 在 哪个 它 曾是 煮沸 制作 一个 肉汁 , 允许 一半 一个 [-]

用煮沸它的水做成肉汁，留出一半[16]

[kʌp] [ʌv; əv] ['flaʊər] [ænd; ənd] [tuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['bʌtər] [tuː; tə] ['evri] [kwɔːrt] [ʌv; əv] ['wɔːtər] .
cup of flour and two spoonfuls of butter to every quart of water .
杯子 的 面粉 和 二 一勺 的 黄油 到 每一个 夸脱 的 水 .

每夸脱水加入一杯面粉和两勺黄油。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] ; [tɜːrn] [ɪn] [ðə; ði] ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [faɪv]
Season with pepper and salt ; turn in the chicken , and let it boil five
季节 和 胡椒 和 盐 ; 转动 在 这 鸡 , 和 让 它 熬 五
['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
minutes , and serve .
分钟 , 和 服务 .

用胡椒粉和盐调味；放入鸡肉，煮五分钟即可食用。

['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] .
Garnish the dish with boiled rice .
装饰 这 盘子 和 煮沸 米 .

在菜肴上放上煮熟的米饭作为装饰。

['tʃɪkɪn] ['kɜːri] .
Chicken Curry .
鸡 咖喱 .

咖喱鸡。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [waɪt] ['frɪkəsiː] ,
Make the same as white fricassee ,
制作 这 相同的 作为 白色的 炖菜 ,

做法与白炖菜相同。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [ə'dɪʃ(ə)n] [ʌv; əv][wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['ɪndiən] ['kɜːri] [tuː; tə][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['greɪvi] ,
with the addition of one teaspoonful of Indian curry to one pint of gravy ,
和 这 添加 的 一 一茶匙 的 印度 咖喱 到 一 品脱 的 肉汁 ,

在一品脱肉汁中加入一茶匙印度咖喱粉，

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [laɪkt] [strɔːŋ] , [ɪf] [nɑːt] , [hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] .
if it is liked strong , if not , half a teaspoonful .
如果 它 是 喜欢 强的 , 如果 不是 , 一半 一个 一茶匙 .

如果喜欢味道浓烈，就放半茶匙；如果不喜欢，就放半茶匙。

[dɪ'zɑːlv] [ðə; ði] ['kɜːri] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l]['wɔːtər] , [ænd; ənd][stɜːr][ɪn] .
Dissolve the curry in a little water , and stir in .
溶解 这 咖喱 在 一个 小的 水 , 和 搅拌 在 .

将咖喱粉溶于少量水中，然后搅拌均匀。

['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ][raɪs] .
Garnish the dish with rice .
装饰 这 盘子 和 米 .

用米饭装饰这道菜。

[viːl] [ænd; ənd]['mʌt(ə)n][kæn; kən][biː; bi] ['kɜːrid] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .
Veal and mutton can be curried in the same manner .
小牛肉 和 羊肉 能 是 咖喱 在 这 相同的 方式 .

小牛肉和羊肉可以用同样的方法做成咖喱。

['tʃɪkɪn] ['sæləd] .
Chicken Salad .
鸡 沙拉 .

鸡肉沙拉。

[bɔɪl] ['tendər] [fɔːr] [gʊd] - [saɪzd] ['tʃɪkɪnz] ; [wen] [koʊld] , [kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [waɪt] [miːt] , [ænd; ənd]
Boil tender four good - sized chickens ; when cold , cut off the white meat , and
熬 投标 四 好的 - 尺寸 鸡 ; 什么时候 寒冷的 , 切 离开 这 白色的 肉 , 和
[tʃɑːp] ['ræðər] [kɔːrs] .
chop rather coarse .
劈 相当 粗 .

将四只个头适中的嫩鸡煮熟；冷却后，切下鸡胸肉，切成粗块。

[kʌt] [ɔːf][ðə; ði] [waɪt] [pɑːrt][ʌv; əv][ðə; ði] ['seləri] , [ænd; ənd] [tʃɑːp] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] ['mænər] .
Cut off the white part of the celery , and chop in the same manner .
切 离开 这 白色的 部分 的 这 芹菜 , 和 劈 在 这 相同的 方式 .

切掉芹菜的白色部分，然后以同样的方式切碎。

[tuː; tə] [tuː] [kwɔːts] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] ['tʃɪkɪn] ,
To two quarts and a pint of the chicken ,
到 二 夸脱 和 一个 品脱 的 这 鸡 ,

两夸脱加一品脱鸡肉，

[ə'laʊ] [wʌn][kwɔːrt][ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][ðə; ði] ['seləri] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .
allow one quart and a pint of the celery and a spoonful of salt .
允许 一 夸脱 和 一个 品脱 的 这 芹菜 和 一个 一勺 的 盐 .

留出一夸脱一品脱的芹菜和一勺盐。

[mɪks] [wel] [tə'geðər] , [-]
Mix **well** **together** **,** **[** **17** **]**
混合 出色地 一起 , [-]

充分混合[17]

[ænd; ənd] [ðen] [stɜ:r][ɪn][pɑ:rt][ʌv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋ] .
and **then** **stir** **in** **part** **of** **the** **dressing** **.**
和 然后 搅拌 在 部分 的 这 敷料 .

然后拌入部分调味汁。

[ʃeɪp] [ðə; ði]['sæləd][ɪn][ə; eɪ][flæt] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði] ['dresɪŋ]
Shape **the** **salad** **in** **a** **flat** **dish** **,** **and** **pour** **over** **the** **remainder** **of** **the** **dressing**
形状 这 沙拉 在 一个 平坦的 盘子 , 和 倒 超过 这 余 的 这 敷料
.
:
.

将沙拉放入平盘中，然后淋上剩余的酱汁。

['gɑ:rnɪʃ] [wɪð; wɪθ][hɑ:rd] - [bɔɪld] [egz] , [bi:ts] , [ænd; ənd][ðə; ði][tɑ:ps][ʌv; əv][ðə; ði] ['seləri] .
Garnish **with** **hard** **-** **boiled** **eggs** **,** **beets** **,** **and** **the** **tops** **of** **the** **celery** **.**
装饰 和 难的 - 煮沸 鸡蛋 , 甜菜 , 和 这 最高额 的 这 芹菜 .

用煮熟的鸡蛋、甜菜根和芹菜叶装饰。

[sɔ:s] [fɔ:r; fər][bɜ:rdz] .
Sauce **for** **Birds** **.**
酱 为了 鸟类 .

鸟类专用酱汁。

[pʊt][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntu:][ə; eɪ][pæn] ; [ænd; ənd] , [wen] [ˌaɪ 'ti:][gets][hɑ:t] ,
Put **one** **tablespoonful** **of** **butter** **into** **a** **pan** **;** **and** **,** **when** **it** **gets** **hot** **,**
放 一 一汤匙 的 黄油 进入 一个 平底锅 ; 和 , 什么时候 它 获得 热的 ,

在平底锅里放入一汤匙黄油；待黄油变热后，

[ˌeɪ di: 'di:][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ; [stɜ:r][ʌn'tɪl] [braʊn] , [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ]
add **one** **tablespoonful** **of** **flour** **;** **stir** **until** **brown** **,** **then** **add** **one** **cup** **of** **boiling**
添加 一 一汤匙 的 面粉 ; 搅拌 直到 棕色的 , 然后 添加 一 杯子 的 沸腾
['wɔ:tər] ,
water **,**
水 ,

加入一汤匙面粉；搅拌至呈褐色，然后加入一杯沸水。

[ænd; ənd][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .
and **salt** **and** **pepper** **to** **taste** **.**
和 盐 和 胡椒 到 品尝 .

加盐和胡椒粉调味。

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn] .
Broiled **Chicken** **.**
烤制 鸡 .

烤鸡。

[splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] , [wɑ:ʃ] , [ænd; ənd][waɪp][draɪ] , [ænd; ənd][brɔɪl]['oʊvər] [klɪr] [koʊl] ['twenti] -
Split **down** **the** **back** **,** **wash** **,** **and** **wipe** **dry** **,** **and** **broil** **over** **clear** **coals** **twenty** **-**
分裂 向下 这 后退 , 洗 , 和 擦拭 干燥 , 和 烤 超过 清除 煤炭 二十 -
[faɪv] ['mɪnɪts] .
five **minutes** **.**
五 分钟 .

将背面切开，洗净，擦干，放在干净的炭火上烤 25 分钟。

['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] , [sɔ:lt] , [ænd; ənd] ['bʌtər] . [-]
Season **with** **pepper** **,** **salt** **,** **and** **butter** **.** **[** **18** **]**
季节 和 胡椒 , 盐 , 和 黄油 . [-]

用胡椒粉、盐和黄油调味。[18]

[fɪʃ] .
FISH .
鱼 .

鱼。

['tʃaʊdər] .
Chowder .
浓汤 .

浓汤。

[teɪk] ['iːðər] [ə; eɪ][ˌsiː oʊ 'diː][ɔːr] ['hædək] ; [skɪn][ˌaɪ 'tiː] , ['luːs(ə)n][ðə; ði][skɪn] [ə'baʊt][ðə; ði] [hed] ,
Take **either** **a** **cod** **or** **haddock** **;** **skin** **it** **,** **loosen** **the** **skin** **about** **the** **head** **,**
拿 任何一个 一个 鳕鱼 或者 黑线鳕 ; 皮肤 它 , 松开 这 皮肤 关于 这 头 ,

取一条鳕鱼或黑线鳕；剥去鱼皮，将头部周围的鱼皮松开，

[ænd; ənd] [drɔː] [ˌaɪ 'tiː] [daʊn] [tɔːrdz] [ðə; ði][teɪl] , [wen] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [piːl] [ɔːf] ['iːzəli] .
and **draw** **it** **down** **towards** **the** **tail** **,** **when** **it** **will** **peel** **off** **easily** **.**
和 画 它 向下 向 这 尾巴 , 什么时候 它 将要 果皮 离开 容易地 .

向下拉到尾部，它就会很容易脱落。

[ðen] [rʌn] [jʊr; jər] [naɪf] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] [kloʊz][tuː; tə][ðə; ði][boʊn] , [wɪtʃ] [juː; jʊ] [teɪk] [aʊt] .
Then **run** **your** **knife** **down** **the** **back** **close** **to** **the** **bone** **,** **which** **you** **take** **out** **.**
然后 跑步 你的 刀 向下 这 后退 关闭 到 这 骨 , 哪个 你 拿 出去 .

然后沿着背部靠近骨头的地方划一刀，把骨头取出来。

[kʌt] [jʊr; jər] [fɪʃ] [ɪn] [smɔːl] ['piːsɪz] , [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] .
Cut **your** **fish** **in** **small** **pieces** **,** **and** **wash** **in** **cold** **water** **.**
切 你的 鱼 在 小的 件 , 和 洗 在 寒冷的 水 .

将鱼切成小块，用冷水清洗。

[pʊt][ðə; ði] [hed] [ɑːn][tuː; tə][bɔɪl][ɪn][ə'baʊt] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd][bɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts]
Put **the** **head** **on** **to** **boil** **in** **about** **two** **quarts** **of** **water** **,** **and** **boil** **twenty** **minutes**
放 这 头 在 到 熬 在 关于 二 夸脱 的 水 , 和 熬 二十 分钟
.
:
.

将鱼头放入约两夸脱水中煮沸，煮二十分钟。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [fɪʃ] ['weɪɪŋ] [sɪks] [paʊndz] , [per] [ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] [faɪv] [gʊd] - [saɪzd] [pə'tetoz] ,
For **a** **fish** **weighing** **six** **pounds** **,** **pare** **and** **slice** **thin** **five** **good** **-** **sized** **potatoes** **,**
为了 一个 鱼 称重 六 磅 , 削减 和 片 薄的 五 好的 - 尺寸 土豆 ,
[ænd; ənd][wʌn]['ʌnjən] .
and **one** **onion** **.**
和 一 洋葱 .

对于一条重六磅的鱼，需要削皮并切成薄片的五个大小合适的土豆和一个洋葱。

[pleɪs] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['ʌnjən] [ɪn][ðə; ði][pɑːt] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [fɪʃ] ,
Place **a** **layer** **of** **potatoes** **and** **onion** **in** **the** **pot** **,** **then** **a** **layer** **of** **fish** **,**
地方 一个 层 的 土豆 和 洋葱 在 这 锅 , 然后 一个 层 的 鱼 ,

先在锅里铺一层土豆和洋葱，再铺一层鱼。

[dredʒ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd]['flaʊər] .
dredge **in** **a** **little** **salt** **,** **pepper** **,** **and** **flour** **.**
疏通 在 一个 小的 盐 , 胡椒 , 和 面粉 .

裹上少许盐、胡椒粉和面粉。

[kiːp] ['pʊtɪŋ] [ɪn] ['ɔːltərnət] ['leər] [ʌv; əv] [pə'tetoz] [ænd; ənd] [fɪʃ] [ʌn'tɪl][ɔːl][ɪz] [juːst] .
Keep **putting** **in** **alternate** **layers** **of** **potatoes** **and** **fish** **until** **all** **is** **used** **.**
保持 推杆 在 备用 层 的 土豆 和 鱼 直到 全部 是 用过的 .

继续交替放入土豆和鱼，直到全部用完。

[juːz] [əˈbaʊt] [wʌn] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] [ˈtispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈpepər] , [wʌn] [ˈtiːkʌp] [ʌv; əv]

Use	about	one	tablespoonful	of	salt	,	one	teaspoonful	of	pepper	,	one	teacup	of
使用	关于	一	一汤匙	的	盐	,	一	一茶匙	的	胡椒	,	一	茶碗	的

[ˈflaʊər] [ɪn] [ɔːl] .

flour	in	all	.
面粉	在	全部	.

总共大约需要一汤匙盐、一茶匙胡椒粉和一杯面粉。

[hæv; həv] [ˈredi] [hæf] [ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv] [sɔːlt] [pɔːrk] [-]

Have	ready	half	a	pound	of	salt	pork	[	19	]
有	准备好	一半	一个	磅	的	盐	猪肉	[	-	]

准备半磅咸猪肉[19]

[fraɪd] [bloʊn] .

fried	blown	.
油煎	吹	.

炸炸。

[pɔːr] [ðɪs] [ˈoʊvər] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃər] ; [ˌeɪ diː ˈdiː] [əˈbaʊt] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [koʊld] [ˈwɔːtər] ,

Pour	this	over	the	mixture	;	add	about	two	quarts	of	cold	water	,
倒	这	超过	这	混合物	;	添加	关于	二	夸脱	的	寒冷的	水	,

将此液体倒入混合物中；加入约两夸脱冷水，

[ðen] [streɪn] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈwɔːtər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [hed] [hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] .

then	strain	on	the	water	in	which	the	head	has	been	boiled	.
然后	拉紧	在	这	水	在	哪个	这	头	有	到过	煮沸	.

然后用煮过头的水中滤出。

[ɪf] [ðɪs] [ɪz] [nɑːt] [ˈwɔːtər] [ɪˈnʌf] [tuː; tə] [ˈkʌvər] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [mɔːr] [koʊld] .

If	this	is	not	water	enough	to	cover	,	add	more	cold	.
如果	这	是	不是	水	足够的	到	覆盖	,	添加	更多的	寒冷的	.

如果水量不够，就再加些冷水。

[ˈkʌvər] [taɪt] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˈdʒentli] [ˈθɜːrti] [ˈmɪnɪts] .

Cover	tight	,	and	boil	gently	thirty	minutes	.
覆盖	紧的	,	和	熬	轻轻地	三十	分钟	.

盖紧锅盖，小火煮30分钟。

[ɪf] [nɑːt] [ˈsiːznd] [ɪˈnʌf] , [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌt] [juː; jʊ] [pliːz] .

If	not	seasoned	enough	,	add	what	you	please	.
如果	不是	经验丰富的	足够的	,	添加	什么	你	请	.

如果味道不够浓郁，可以根据个人喜好添加调料。

[wen] [ˌaɪ ˈtiː] [hæz; həz] [bɔɪld] [ˈtwenti] [ˈmɪnɪts] ,

When	it	has	boiled	twenty	minutes	,
什么时候	它	有	煮沸	二十	分钟	,

煮沸二十分钟后，

[pʊt] [ɪn] [sɪks] [ˈkrækərz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [soʊkt] [θriː] [ˈmɪnɪts] [ɪn] [koʊld] [ˈwɔːtər] .

put	in	six	crackers	which	have	been	soaked	three	minutes	in	cold	water	.
放	在	六	饼干	哪个	有	到过	浸泡过	三	分钟	在	寒冷的	水	.

放入六块用冷水浸泡三分钟的饼干。

[ɪf] [juː; jʊ] [wɪʃ] [tuː; tə] [ˌeɪ diː ˈdiː] [mɪlk] [ænd; ənd] [ˈbʌtər] ,

If	you	wish	to	add	milk	and	butter	,
如果	你	希望	到	添加	牛奶	和	黄油	,

如果你想添加牛奶和黄油，

[juː; jʊ] [kæn; kən] [duː] [soʊ] [əˈbaʊt] [faɪv] [ˈmɪnɪts] [bɪˈfɔːr] [ˈteɪkɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [ʌp] ; [bʌt; bət] [fɔːr; fər] [maɪ] [teɪst] ,

you	can	do	so	about	five	minutes	before	taking	it	up	;	but	for	my	taste	,
你	能	做	所以	关于	五	分钟	前	采取	它	向上	;	但	为了	我的	品尝	,

你可以在拿起它之前大约五分钟这样做；但就我个人而言，

[ˌaɪ ˈtiː][ɪz] [mʌtʃ] [ˈnaɪsər][ænd; ənd] [mɔːr] [ˈnætʃ(ə)rəl] [wɪˈðaʊt] [ˈiːðər] .

it	is	much	nicer	and	more	natural	without	either	.
它	是	很多	更漂亮	和	更多的	自然的	没有	任何一个	.

没有它们反而更好、更自然。

[fɪʃ] [ˈtʃaʊdər] , [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Fish	Chowder	,	No	.	2	.
鱼	浓汤	,	不	.	2	.

鱼汤，2号。

[fɔːr] [paʊndz] [ʌv; əv] [fɪʃ] , [hæf][ˌsiː oʊ ˈdiː][ænd; ənd][hæf] [ˈhædək] , [ɪf] [juː; jʊ][kæn; kən][get][ðə; ði] [tuː]

Four	pounds	of	fish	,	half	cod	and	half	haddock	,	if	you	can	get	the	two
四	磅	的	鱼	,	一半	鳕鱼	和	一半	黑线鳕	,	如果	你	能	得到	这	二

[kaɪndz] ,

kinds	,
种类	,

四磅鱼，一半鳕鱼一半黑线鳕，如果能买到这两种鱼的话。

[tuː] [ˈʌnjənz] , [sɪks] [pəˈtetoz] , [eɪt] [waɪt] [ˈbraʊnz] , [wʌn][ˈkwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][sɔːlt]

two	onions	,	six	potatoes	,	eight	white	browns	,	one	quarter	of	a	pound	of	salt
二	洋葱	,	六	土豆	,	八	白色的	棕色	,	一	四分之一	的	一个	磅	的	盐

[pɔːrk] , [sɔːlt] , [ˈpepər] .

pork	,	salt	,	pepper	.
猪肉	,	盐	,	胡椒	.

两个洋葱，六个土豆，八个白褐色土豆，四分之一磅咸猪肉，盐，胡椒粉。

[prɪˈper] [ðə; ði] [ˈtʃaʊdər] [æz; əz][dəˈrektɪd][ɪn][ðə; ði] [prɪˈsiːdɪŋ] [ruːl] ; [splɪt][ðə; ði] [ˈkrækərz] [ænd; ənd]

Prepare	the	chowder	as	directed	in	the	preceding	rule	;	split	the	crackers	and
准备	这	浓汤	作为	指导	在	这	前	规则	;	分裂	这	饼干	和

[leɪ] [ɑːn][tɑːp] ,

lay	on	top	,
躺	在	顶部	,

按照前述规则准备浓汤；将饼干掰开，铺在浓汤上面。

[pɔːr] [ˈoʊvər][ðə; ði] [hoʊl] [hɑːt][ˈwɔːtər] [ɪˈnʌf] [tuː; tə]['kʌvər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌfɪfˈtiːn] ['mɪnɪts] ; [-]

pour	over	the	whole	hot	water	enough	to	cover	,	and	boil	fifteen	minutes	;	[	20	]
倒	超过	这	所有的	热的	水	足够的	到	覆盖	,	和	熬	十五	分钟	;	[	-	]

倒入足量的热水，盖住食材，煮沸十五分钟；[20]

[ðen] [wet] [tuː] ['teɪblˌspuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][wɪð; wɪθ][wʌn][θɜːrd][ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [kriːm] .

then	wet	two	tablespoonfuls	of	flour	with	one	third	of	a	cup	of	cream	.
然后	湿的	二	汤匙	的	面粉	和	一	第三	的	一个	杯子	的	奶油	.

然后用三分之一杯奶油浸湿两汤匙面粉。

[stɜːr] [ðɪs] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['tʃaʊdər] , [let][ˌaɪ ˈtiː][bɔɪl] [ʌp][wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Stir	this	into	the	boiling	chowder	,	let	it	boil	up	once	,	and	serve	.
搅拌	这	进入	这	沸腾	浓汤	,	让	它	熬	向上	一次	,	和	服务	.

将此食材倒入沸腾的浓汤中，煮沸一次即可食用。

[wen] [juː; jʊ]['kænɑːt][get][ðə; ði] [waɪt] ['braʊnz] , ['paɪlət] [bred] [wɪl] ['ænsər] .

When	you	cannot	get	the	white	browns	,	pilot	bread	will	answer	.
什么时候	你	不能	得到	这	白色的	棕色	,	飞行员	面包	将要	回答	.

当你买不到白面包时，飞行员面包就能满足你的需求。

[wen] [ə; eɪ] ['veri] [strɔːŋ] ['fleɪvər][ʌv; əv]['ʌnjən][ɪz] [dɪ'zaɪrd] , [juːz] [fɔːr] ['ʌnjənz] . — ['mɪsɪz] .

When	a	very	strong	flavor	of	onion	is	desired	,	use	four	onions	.	—	Mrs	.
什么时候	一个	非常	强的	味道	的	洋葱	是	想要的	,	使用	四	洋葱	.	—	太太	.

如果想要非常浓郁的洋葱味，请使用四个洋葱。——夫人

[tiː] . ['leɪtən] .

T	.	Leighton	.
T	.	莱顿	.

T. 莱顿。

[fraɪd] [ˌsiː oʊ ˈdiː] .

Fried	**Cod**	**.**
油煎	鳕鱼	.

炸鳕鱼。

[kʌt] [ðə; ði] [fɪʃ] [ˈɪntuː] [skwer] , [wɑːʃ] [ænd; ənd] [waɪp] [draɪ] .

Cut	**the**	**fish**	**into**	**squares**	**,**	**wash**	**and**	**wipe**	**dry**	**.**
切	这	鱼	进入	正方形	,	洗	和	擦拭	干燥	.

将鱼切成方块，洗净擦干。

[teɪk] [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈflaʊər] , [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [ˈsɪftɪd] [ˈɪndiən] [miːl] ,

Take	**half**	**a**	**cup**	**of**	**flour**	**,**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**sifted**	**Indian**	**meal**	**,**
拿	一半	一个	杯子	的	面粉	,	一半	一个	杯子	的	筛过的	印度	一顿饭	,

取半杯面粉，半杯过筛的印度玉米粉，

[ænd; ənd] [ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

and	**a**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**.**
和	一个	一汤匙	的	盐	.

再加一汤匙盐。

[mɪks] [ɔːl] [ðiːz] [ˈθɜːrəli] .

Mix	**all**	**these**	**thoroughly**	**.**
混合	全部	这些	彻底	.

将所有材料充分混合。

[dɪp] [ðə; ði] [fɪʃ] [ˈɪntuː] [ðə; ði] [ˈmɪkstʃər] .

Dip	**the**	**fish**	**into**	**the**	**mixture**	**.**
蘸	这	鱼	进入	这	混合物	.

将鱼蘸上混合物。

[hæv; həv] [ˈredi] [ə; eɪ] [ˈfraɪɪŋ] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [ˈbɔɪlɪŋ] [fæt] , [hæf] [lɑːrd] [ænd; ənd] [hæf] [pɔːrk] [fæt] ; [drɑːp]

Have	**ready**	**a**	**frying**	**-**	**pan**	**with**	**boiling**	**fat**	**,**	**half**	**lard**	**and**	**half**	**pork**	**fat**	**;**	**drop**
有	准备好	一个	煎炸	-	平底锅	和	沸腾	胖的	,	一半	猪油	和	一半	猪肉	胖的	;	降低

[ɪn] [jʊr; jər] [fɪʃ] .

in	**your**	**fish**	**.**
在	你的	鱼	.

准备一个煎锅，里面倒入沸腾的油脂，一半是猪油，一半是猪肥油；把鱼放进去。

[fraɪ] [ə; eɪ] [dɑːrk] - [braʊn] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] , [ðen] [tɜːrn] [ænd; ənd] [fraɪ] [ðə; ði] [seɪm] [ɑːn] [ðə; ði] [ˈʌðər] [saɪd] ,

Fry	**a**	**dark**	**-**	**brown**	**on**	**one**	**side**	**,**	**then**	**turn**	**and**	**fry**	**the**	**same**	**on**	**the**	**other**	**side**	**,**
炒	一个	黑暗的	-	棕色的	在	一	边	,	然后	转动	和	炒	这	相同的	在	这	其他	边	,

先将一面煎至深棕色，然后翻面再煎另一面，煎至同样的程度。

[bʌt; bət] [biː; bi] [ˈveri] [ˈkerf(ə)l] [nɑːt] [tuː; tə] [let] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɔːr] [fæt] [bɜːrn] .

but	**be**	**very**	**careful**	**not**	**to**	**let**	**the**	**fish**	**or**	**fat**	**burn**	**.**
但	是	非常	小心	不是	到	让	这	鱼	或者	胖的	烧伤	.

但一定要小心，不要让鱼或脂肪烧焦。

[hæv; həv] [jʊr; jər] [dɪʃ] [hɑːt] , [ænd; ənd] [leɪ] [jʊr; jər] [fɪʃ] [ɑːn] [ˌaɪ ˈtiː] .

Have	**your**	**dish**	**hot**	**,**	**and**	**lay**	**your**	**fish**	**on**	**it**	**.**
有	你的	盘子	热的	,	和	躺	你的	鱼	在	它	.

把盘子烧热，然后把鱼放在上面。

[ˈgɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [saɪdz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [fraɪd] [pɔːrk] .

Garnish	**the**	**sides**	**with**	**the**	**fried**	**pork**	**.**
装饰	这	侧面	和	这	油煎	猪肉	.

将炸猪肉撒在配菜上。

[brɔɪld] [ˌsiː oʊ ˈdiː] , [ɔːr] [skrɑːd] .

Broiled	**Cod**	**,**	**or**	**Scrod**	**.**
烤制	鳕鱼	,	或者	鳕鱼	.

烤鳕鱼，或称烤鳕鱼。

[splɪt] , [wɑːʃ] , [ænd; ənd] [draɪ] [ə; eɪ] [smɔːl] [ˌsiː oʊ 'diː] . [-]

Split	,	wash	,	and	wipe	dry	a	small	cod	.	[	21	]
分裂	,	洗	,	和	擦拭	干燥	一个	小的	鳕鱼	.	[	-	]

将小鳕鱼剖开，洗净，擦干。[21]

[rʌb] [ðə; ði] ['grɪdaɪərn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [fæt] [pɔːrk] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ə'pɑːn] [ˌaɪ 'tiː] ,

Rub	the	gridiron	with	a	piece	of	fat	pork	,	and	lay	the	fish	upon	it	,
擦	这	烤架	和	一个	片	的	胖的	猪肉	,	和	躺	这	鱼	之上	它	,

用一块肥猪肉擦拭烤盘，然后把鱼放在上面。

['biːɪŋ] ['kerf(ə)l] [tuː; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ['daʊnwərd] .

being	careful	to	have	the	inside	downward	.
存在	小心	到	有	这	里面	向下	.

注意保持内侧朝下。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] ['veri] [θɪk] , [kʊk] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ; [bʌt; bət] [fɔːr; fər] [æn; ən] ['ɔːrd(ə)neri] [wʌn] ,

If	the	fish	is	very	thick	,	cook	thirty	minutes	;	but	for	an	ordinary	one	,
如果	这	鱼	是	非常	厚的	,	厨师	三十	分钟	;	但	为了	一个	普通的	一	,

如果鱼肉很厚，煮三十分钟；但如果是普通的鱼肉，

['twenti] ['mɪnɪts] [wɪl] [biː; bi] [sə'fɪʃ(ə)nt] .

twenty	minutes	will	be	sufficient	.
二十	分钟	将要	是	充足的	.

二十分钟就足够了。

[hæv; həv] [ðə; ði] [dɪʃ] , [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [ɪn'tend] ['sɜːrvɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] , [wɔːrm] ; [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ə'pɑːn] [ðə; ði] [fɪʃ] ,

Have	the	dish	,	in	which	you	intend	serving	it	,	warm	;	place	it	upon	the	fish	,
有	这	盘子	,	在	哪个	你	打算	服务	它	,	温暖的	;	地方	它	之上	这	鱼	,

将盛放鱼的盘子加热，然后放在鱼上。

[ænd; ənd] [tɜːrn] [ðə; ði] [dɪʃ] [ænd; ənd] ['grɪdaɪərn] ['oʊvər] [ˌsaɪm(ə)l'teɪniəsli] .

and	turn	the	dish	and	gridiron	over	simultaneously	.
和	转动	这	盘子	和	烤架	超过	同时地	.

同时将盘子和烤盘翻转过来。

[ɪf] [ðə; ði] [fɪʃ] [stɪks] [tuː; tə] [ðə; ði] ['grɪdaɪərn] , ['luːs(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] ['dʒentli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] .

If	the	fish	sticks	to	the	gridiron	,	loosen	it	gently	with	a	knife	.
如果	这	鱼	棍子	到	这	烤架	,	松开	它	轻轻地	和	一个	刀	.

如果鱼粘在烤架上，用刀轻轻地将其撬松。

[hæv; həv] [sʌm; səm] ['bʌtər] [wɔːrm] , [bʌt; bət] [nɑːt] [meltid] , [wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [tuː; tə] ['siːz(ə)n] [ˌaɪ 'tiː] .

Have	some	butter	warm	,	but	not	melted	,	with	which	to	season	it	.
有	一些	黄油	温暖的	,	但	不是	融化	,	和	哪个	到	季节	它	.

准备一些温热但未融化的黄油，用来调味。

[ʃeɪk] [ɑːn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .

Shake	on	a	little	pepper	and	salt	,	and	send	to	the	table	.
摇	在	一个	小的	胡椒	和	盐	,	和	发送	到	这	桌子	.

撒上少许胡椒粉和盐，即可上桌。

[beɪkt] [ˌsiː oʊ 'diː] .

Baked	Cod	.
烘焙	鳕鱼	.

烤鳕鱼。

[skreɪp] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [kliːn] [ə; eɪ] [ˌsiː oʊ 'diː] ['weɪɪŋ] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] [paʊndz] .

Scrape	and	wash	clean	a	cod	weighing	four	or	five	pounds	.
刮	和	洗	干净的	一个	鳕鱼	称重	四	或者	五	磅	.

将一条重四五磅的鳕鱼刮干净并清洗干净。

[rʌb] ['ɪntuː] [ˌaɪ 'tiː] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

Rub	into	it	a	heaping	spoonful	of	salt	.
擦	进入	它	一个	堆积	一勺	的	盐	.

往上面抹上一大勺盐。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [ʌv; əv] [θriː] ['paʊndɪd] ['krækərz] , [ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [tʃɑːpt] [sɔːlt] - [pɔːrk] [ə'baʊt] [wʌn]

Make	a	dressing	of	three	pounded	crackers	,	a	little	chopped	salt	-	pork	about	one
制作	一个	敷料	的	三	猛击	饼干	,	一个	小的	切碎	盐	-	猪肉	关于	一

['tispʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['pɑːrsli] ,

teaspoonful	of	parsley	,
一茶匙	的	香菜	,

用三块捣碎的饼干、少许切碎的咸猪肉和大约一茶匙欧芹做成酱汁。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .

a	little	salt	and	pepper	,	and	two	tablespoonfuls	of	cold	water	.
一个	小的	盐	和	胡椒	,	和	二	汤匙	的	寒冷的	水	.

少许盐和胡椒粉，以及两汤匙冷水。

[stʌf] [ðə; ði] ['beli] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] , [ænd; ənd] ['fæsn] [tə'geðər] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['skjuːər] .

Stuff	the	belly	with	this	,	and	fasten	together	with	a	skewer	.
东西	这	腹部	和	这	,	和	系	一起	和	一个	烤肉串	.

把这些塞进肚子里，然后用竹签固定住。

[leɪ] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][pɔːrk][ɑːn][ðə; ði] [fɪʃ] , [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [-]

Lay	thin	slices	of	pork	on	the	fish	,	which	should	be	[	22	]
莱	薄的	切片	的	猪肉	在	这	鱼	,	哪个	应该	是	[	-	]

在鱼上铺上薄薄的猪肉片，应该[22]

[pleɪst] [ɑːn][ə; eɪ][tɪn] [ʃiːt] [ðæt] [wɪl] [fɪt] ['luːsli] ['ɪntuː][ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [pæn] ; [dredʒ] [wɪð; wɪθ]['flaʊər]

placed	on	a	tin	sheet	that	will	fit	loosely	into	the	baking	-	pan	;	dredge	with	flour
放置	在	一个	锡	床单	那	将要	合身	松散地	进入	这	烘烤	-	平底锅	;	疏通	和	面粉

.

:

.

将食材放在一张刚好能放入烤盘的锡纸上；裹上面粉。

[pɔːr] ['ɪntuː][ðə; ði][pæn][ə'baʊt][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] .

Pour	into	the	pan	about	half	a	pint	of	cold	water	.
倒	进入	这	平底锅	关于	一半	一个	品脱	的	寒冷的	水	.

向锅中倒入约半品脱冷水。

[beɪst] [ðə; ði] [fɪʃ] ['ɔːf(ə)n] [waɪl] ['kʊkɪŋ] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði]['wɔːtər] [wɪtʃ] [ɪz][ɪn][ðə; ði][pæn] .

Baste	the	fish	often	while	cooking	,	with	the	water	which	is	in	the	pan	.
绷	这	鱼	经常	尽管	烹饪	,	和	这	水	哪个	是	在	这	平底锅	.

烹饪过程中要经常用锅里的水浇淋鱼身。

[ɪf] [ðə; ði]['wɔːtər] [kʊks] [ə'weɪ] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] , [bʌt; bət][duː][nɑːt][hæv; həv] [tuː] [mʌtʃ] [tuː; tə] [bɪ'gɪn]

If	the	water	cooks	away	,	add	more	,	but	do	not	have	too	much	to	begin
如果	这	水	厨师	离开	,	添加	更多的	,	但	做	不是	有	也	很多	到	开始

[wɪð; wɪθ] ,

with	,
和	,

如果水煮干了，就加点水，但一开始不要加太多。

[ɔːr][ðə; ði] [fɪʃ] [wɪl] [biː; bi] [bɔɪld] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['biːɪŋ] [beɪkt] .

or	the	fish	will	be	boiled	instead	of	being	baked	.
或者	这	鱼	将要	是	煮沸	反而	的	存在	烘焙	.

否则，鱼就会被煮熟而不是烤熟。

[beɪk] [wʌn]['aʊər] .

Bake	one	hour	.
烤	一	小时	.

烘烤一小时。

[wen] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [kʊkt] , [tɜːrn][ðə; ði]['greɪvi]['ɪntuː][ə; eɪ] [boʊl] ,

When	the	fish	is	cooked	,	turn	the	gravy	into	a	bowl	,
什么时候	这	鱼	是	煮熟	,	转动	这	肉汁	进入	一个	碗	,

鱼煮熟后，把肉汁盛到碗里。

[ðen] [lɪft] [aʊt] [ðə; ði] [fɪʃ] [əˈpɑːn] [ðə; ði] [tɪn] [ʃiːt] ([frʌm; frəm] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [kæn; kən] ['iːzəli] [slaɪd] [ˌaɪ 'tiː]

then	lift	out	the	fish	upon	the	tin	sheet	(	from	which	you	can	easily	slide	it
然后	举起	出去	这	鱼	之上	这	锡	床单	(	从	哪个	你	能	容易地	滑动	它

['ɪntuː] [ðə; ði] [dɪʃ] [əˈpɑːn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː]) ;

into	the	dish	upon	which	you	serve	it	)	;
进入	这	盘子	之上	哪个	你	服务	它	)	;

然后将鱼从锡纸上取出（您可以轻松地将其滑入盛放的盘子中）;

[naʊ] [tɜːrn] [jʊr; jər] ['greɪvi] ['ɪntuː] [jʊr; jər] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [ə'gen] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ˌaɪ 'tiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] ;

now	turn	your	gravy	into	your	baking	-	pan	again	,	and	place	it	on	the	fire	;
现在	转动	你的	肉汁	进入	你的	烘烤	-	平底锅	再次	,	和	地方	它	在	这	火	;

现在把肉汁重新倒入烤盘，放在火上;

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] , ['siːz(ə)n]

when	it	comes	to	a	boil	,	thicken	with	a	tablespoonful	of	flour	,	season
什么时候	它	来	到	一个	熬	,	加厚	和	一个	一汤匙	的	面粉	,	季节

[wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

with	pepper	and	salt	.
和	胡椒	和	盐	.

水开后，加入一汤匙面粉勾芡，用胡椒粉和盐调味。

[en] . [biː] . ['ɔːlweɪz] [juːz] [ə; eɪ] [tɪn] [ʃiːt] [ɪn] [ðə; ði] ['beɪkɪŋ] - [pæn] [wen] ['kʊkɪŋ] [fɪʃ] ,

N	.	B	.	Always	use	a	tin	sheet	in	the	baking	-	pan	when	cooking	fish	,
N	.	B	.	总是	使用	一个	锡	床单	在	这	烘烤	-	平底锅	什么时候	烹饪	鱼	,

注意：烤鱼时务必在烤盘内垫上锡纸。

[æz; əz] [juː; jʊ] [ðen] [kæn; kən] [prɪˈzɜːrv] [ðə; ði] [ʃeɪp] .

as	you	then	can	preserve	the	shape	.
作为	你	然后	能	保存	这	形状	.

这样就能保持形状。

[brɔɪld] [sɔːlt] [fɪʃ] .

Broiled	Salt	Fish	.
烤制	盐	鱼	.

烤咸鱼。

[kʌt] [ə; eɪ] [skwer] [ðə; ði] [saɪz] [juː; jʊ] [dɪˈzaɪər] , [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['θɪkɪst] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fɪʃ] .

Cut	a	square	the	size	you	desire	,	from	the	thickest	part	of	the	fish	.
切	一个	正方形	这	尺寸	你	欲望	,	从	这	最厚	部分	的	这	鱼	.

从鱼最厚的部分切下一块你想要的正方形。

[teɪk] [ɔːf] [ðə; ði] [skɪn] , [-]

Take	off	the	skin	,	[	23	]
拿	离开	这	皮肤	,	[	-	]

剥去外皮[23]

[ænd; ənd] [wɑːʃ] [kliːn] ; [brɔɪl] ['oʊvər] [klɪr] [koʊl] [ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [dɪp] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['bʌtər]

and	wash	clean	;	broil	over	clear	coals	ten	minutes	,	then	dip	in	boiling	water	,	butter
和	洗	干净的	;	烤	超过	清除	煤炭	十	分钟	,	然后	蘸	在	沸腾	水	,	黄油

, [ænd; ənd] [sɜːrv] .

,	and	serve	.
,	和	服务	.

洗净；在干净的炭火上烤 10 分钟，然后蘸沸水、黄油，即可食用。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [naɪs] ['relɪʃ] [fɔːr; fər] ['brekfəst] [ɔːr] [tiː] , [ænd; ənd] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [pə'tetoz] [meɪks]

This	is	a	nice	relish	for	breakfast	or	tea	,	and	with	boiled	potatoes	makes
这	是	一个	好的	尽情享用	为了	早餐	或者	茶	,	和	和	煮沸	土豆	制作

[æn; ən] ['eksələnt] ['dɪnər] .

an	excellent	dinner	.
一个	出色的	晚餐	.

这道佐餐小菜很适合做早餐或下午茶点心，配上煮土豆就是一顿美味的晚餐。

[brɔɪld] ['mækrəl] .
Broiled **Mackerel** **.**
烤制 鲭鱼 .

烤鲭鱼。

[splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] , [ænd; ənd] [kliːn] .
Split **down** **the** **back** **,** **and** **clean** **.**
分裂 向下 这 后退 , 和 干净的 .

从后背切开，然后清理干净。

[biː; bi]['kerf(ə)l][tuː; tə] [skreɪp] [ɔːl][ðə; ði] [θɪn] [blæk] [skɪn][frʌm; frəm][ðə; ði][ˌɪn'saɪd] .
Be **careful** **to** **scrape** **all** **the** **thin** **black** **skin** **from** **the** **inside** **.**
是 小心 到 刮 全部 这 薄的 黑色的 皮肤 从 这 里面 .

小心地将内侧的黑色薄皮全部刮掉。

[waɪp] [draɪ] , [ænd; ənd] [leɪ] [ɑːn][ðə; ði]['grɪdaɪərn] ; [brɔɪl][ɑːn][wʌn][saɪd][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ,
Wipe **dry** **,** **and** **lay** **on** **the** **gridiron** **;** **broil** **on** **one** **side** **a** **nice** **brown** **,**
擦拭 干燥 , 和 躺 在 这 烤架 ; 烤 在 一 边 一个 好的 棕色的 ,

擦干水分，放在烤架上；将一面烤至金黄色。

[ðen] [tɜːrn] , [ænd; ənd] [braʊn] [ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd] ;
then **turn** **,** **and** **brown** **the** **other** **side** **;**
然后 转动 , 和 棕色的 这 其他 边 ;

然后翻面，将另一面也煎至棕色；

[ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [nɑːt] [teɪk] [soʊ] [lɔːŋ] [tuː; tə] [braʊn] [ðə; ði][saɪd][ɑːn] [wɪtʃ] [ðə; ði][skɪn][ɪz] .
it **will** **not** **take** **so** **long** **to** **brown** **the** **side** **on** **which** **the** **skin** **is** **.**
它 将要 不是 拿 所以 长的 到 棕色的 这 边 在 哪个 这 皮肤 是 .

鱼皮朝上的那一面很快就会变成褐色。

([ɔːl] [fɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][hæv; həv][ðə; ði][saɪd][ɑːn] [wɪtʃ] [ðə; ði][skɪn][ɪz] , [tɜːrnd] [tuː; tə][ðə; ði]['faɪər][læst] ,
(**All** **fish** **should** **have** **the** **side** **on** **which** **the** **skin** **is** **,** **turned** **to** **the** **fire** **last** **,**
(全部 鱼 应该 有 这 边 在 哪个 这 皮肤 是 , 转向 到 这 火 最后的 ,

（所有鱼都应该最后将带皮的一面放到火上烤，）

[æz; əz][ðə; ði][skɪn] [bɜːrn] ['iːzəli] ,
as **the** **skin** **burns** **easily** **,**
作为 这 皮肤 烧伤 容易地 ,

因为皮肤容易灼伤，

[ænd; ənd] [koʊl] [ɑːr; ər][nɑːt][soʊ][hɑːt]['æftər][juː; jʊ][hæv; həv] [juːst] [ðem; ðəm][ten] ['mɪnɪts] .)
and **coals** **are** **not** **so** **hot** **after** **you** **have** **used** **them** **ten** **minutes** **.** **)**
和 煤炭 是 不是 所以 热的 后 你 有 用过的 他们 十 分钟 .)

煤炭用了十分钟后就不那么烫了。）

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .
Season **with** **butter** **,** **pepper** **,** **and** **salt** **.**
季节 和 黄油 , 胡椒 , 和 盐 .

用黄油、胡椒粉和盐调味。

[fraɪd] ['mækrəl] .
Fried **Mackerel** **.**
油煎 鲭鱼 .

炸鲭鱼。

[fraɪ] [braʊn] [sɪks] [gʊd] - [saɪzd]['slaɪsɪz][ʌv; əv][pɔːrk] .
Fry **brown** **six** **good** **-** **sized** **slices** **of** **pork** **.**
炒 棕色的 六 好的 - 尺寸 切片 的 猪肉 .

将六片大小适中的猪肉煎至金黄。

[prɪ'per] [jʊr; jər] ['mækrəl] [æz; əz][fɔːr; fər] ['brɔɪlɪŋ] .
Prepare **your** **mackerel** **as** **for** **broiling** **.**
准备 你的 鲭鱼 作为 为了 烤制 .

将鲭鱼按烤制方法处理。

[teɪk] [aʊt] [jʊr; jər] [pɔːrk] , ['sprɪŋk(ə)l] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ['oʊvər] [ðə; ði] ['mækrəl] , [ðen] [fraɪ] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] .

Take	out	your	pork	,	sprinkle	a	little	salt	over	the	mackerel	,	then	fry	a	nice	brown	.
拿	出去	你的	猪肉	,	撒	一个	小的	盐	超过	这	鲭鱼	,	然后	炒	一个	好的	棕色的	.

取出猪肉，在鲭鱼上撒少许盐，然后煎至金黄。

[sɜːrv] [ðə; ði] [fraɪd] [pɔːrk] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] . [-]

Serve	the	fried	pork	with	it	.	[	24	]
服务	这	油煎	猪肉	和	它	.	[	-	]

将炸猪肉与此一起上桌。[24]

[beɪkt] ['mækrəl] .

Baked	Mackerel	.
烘焙	鲭鱼	.

烤鲭鱼。

[prɪ'per] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['bɔɪlɪŋ] .

Prepare	as	for	boiling	.
准备	作为	为了	沸腾	.

准备方法与煮沸相同。

[meɪk] [ə; eɪ] ['dresɪŋ] [æz; əz] [fɔːr; fər] [beɪkt] [ˌsiː oʊ 'diː] .

Make	a	dressing	as	for	baked	cod	.
制作	一个	敷料	作为	为了	烘焙	鳕鱼	.

按照烤鳕鱼的调味方法制作调料。

[stʌf] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] ; [dredʒ] [wɪð; wɪθ] [sɔːlt] [ænd; ənd] ['flaʊər] .

Stuff	with	this	;	dredge	with	salt	and	flour	.
东西	和	这	;	疏通	和	盐	和	面粉	.

填入馅料；裹上盐和面粉。

[beɪk] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] , ['beɪstɪŋ] ['ɔːf(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['wɔːtər] , ['bʌtər] , [ænd; ənd] ['flaʊər] .

Bake	thirty	minutes	,	basting	often	with	water	,	butter	,	and	flour	.
烤	三十	分钟	,	涂抹	经常	和	水	,	黄油	,	和	面粉	.

烘烤三十分钟，期间要经常用清水、黄油和面粉涂抹。

[meɪk] [ə; eɪ] ['greɪvi] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['wɔːtər] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [fɪʃ] [ɪz] [beɪkt] .

Make	a	gravy	with	the	water	in	the	pan	in	which	the	fish	is	baked	.
制作	一个	肉汁	和	这	水	在	这	平底锅	在	哪个	这	鱼	是	烘焙	.

用烤鱼的锅里的水做成肉汁。

['ɔːlweɪz] [meɪk] [ðə; ði] ['greɪvi] [kwaɪt] [sɔːlt] .

Always	make	the	gravy	quite	salt	.
总是	制作	这	肉汁	相当	盐	.

肉汁一定要多放点盐。

[ðə; ði] [best] [weɪ] [tuː; tə] [kʊk] ['mækrəl] [ɪz] [tuː; tə] [brɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] .

The	best	way	to	cook	mackerel	is	to	broil	it	.
这	最好的	方式	到	厨师	鲭鱼	是	到	烤	它	.

烹饪鲭鱼的最佳方法是烤制。

[smelts] .

Smelts	.
胡瓜鱼	.

熔岩。

[ðə; ði]['oʊnli] [truː] [wei] [tuː; tə] [kʊk] [smelts] [ɪz][tuː; tə][fraɪ][ðem; ðəm] , [ɔːl'ðoʊ] [ðeɪ] [ɑːr; ər]

The	only	true	way	to	cook	smelts	is	to	fry	them	,	although	they	are
这	仅有的	真的	方式	到	厨师	胡瓜鱼	是	到	炒	他们	,	虽然	他们	是

['sʌmtaɪmz] [beɪkt] .

sometimes	baked	.
有时	烘焙	.

烹饪胡瓜鱼的唯一真正方法是油炸，尽管有时也会烤着吃。

['oʊpən][ðem; ðəm][æt; ət][ðə; ði][gils] .

Open	them	at	the	gills	.
打开	他们	在	这	鳃	.

从鳃部打开它们。

[drɔː] [iːtʃ] [smelt] ['seprətli] [bɪ'twiːn] [jʊr; jər]['fɪŋgər][ænd; ənd] [θʌm] , [bɪ'gɪnɪŋ] [æt; ət][teɪl] ;

Draw	each	smelt	separately	between	your	finger	and	thumb	,	beginning	at	tail	;
画	每个	冶炼	分别地	之间	你的	手指	和	拇指	,	开始	在	尾巴	;

用拇指和食指分别画出每条胡瓜鱼，从鱼尾开始；

[ðɪs] [wɪl] [pres] [ðə; ði][in'saidz][aʊt] .

this	will	press	the	insides	out	.
这	将要	按	这	内部	出去	.

这样会将内部物质挤出来。

([sʌm; səm]['pɝːsənz]['nevər] [teɪk] [aʊt][ðə; ði][in'saidz] ,

(	Some	persons	never	take	out	the	insides	,
(	一些	人	绝不	拿	出去	这	内部	,

有些人从来不取出内脏，

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [dʌn] [æz; əz] [mʌtʃ] [æz; əz][tuː; tə]['eni] ['ʌðər] [fɪʃ] .)

but	it	should	be	done	as	much	as	to	any	other	fish	.	)
但	它	应该	是	完毕	作为	很多	作为	到	任何	其他	鱼	.	)

但应该像对待其他鱼类一样对待它们。）

[wɑːʃ] [ðem; ðəm] [kliːn] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][dreɪn][ɪn][ə; eɪ] ['kʌləndər] ; [ðen] [sɔːlt] ,

Wash	them	clean	,	and	let	them	drain	in	a	cullender	;	then	salt	,
洗	他们	干净的	,	和	让	他们	流走	在	一个	滤器	;	然后	盐	,

将它们洗净，放在滤网中沥干水分；然后撒上盐。

[ænd; ənd][roʊl][ɪn][ə; eɪ]['mɪkstʃər][ʌv; əv][hæf]['flaʊər][ænd; ənd][hæf]['ɪndiən] [miːl] .

and	roll	in	a	mixture	of	half	flour	and	half	Indian	meal	.
和	卷	在	一个	混合物	的	一半	面粉	和	一半	印度	一顿饭	.

然后裹上一半面粉和一半印度玉米粉的混合物。

[hæv; həv][ə'baʊt] [tuː] [ɪntʃɪz] [diːp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] [fæt][ɪn][ðə; ði]['fraɪɪŋ] - [pæn] [-]

Have	about	two	inches	deep	of	boiling	fat	in	the	frying	-	pan	[	25	]
有	关于	二	英寸	深的	的	沸腾	胖的	在	这	煎炸	-	平底锅	[	-	]

在煎锅中倒入约两英寸深的沸腾油脂[25]

(['drɪpɪŋ] , [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ðem; ðəm] ; [ɪf] [nɑːt] , [lɑːrd]) ; ['ɪntuː] [ðɪs] [drɑːp][ðə; ði] [smelts] ,

(	drippings	,	if	you	have	them	;	if	not	,	lard	)	;	into	this	drop	the	smelts	,
(	滴落物	,	如果	你	有	他们	;	如果	不是	,	猪油	)	;	进入	这	降低	这	胡瓜鱼	,

[ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] .

and	fry	brown	.
和	炒	棕色的	.

（如果有油滴，可以用油滴；如果没有，可以用猪油）；将胡瓜鱼放入油滴中，煎至棕色。

[duː][nɑːt][pʊt][soʊ] ['meni] [ɪn] [ðæt] [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] ['kraʊdɪd] ; [ɪf] [juː; jʊ][duː] ,

Do	not	put	so	many	in	that	they	will	be	crowded	;	if	you	do	,
做	不是	放	所以	许多	在	那	他们	将要	是	挤	;	如果	你	做	,

不要放太多人进去，以免拥挤；如果放太多人，

[ðeɪ] [wɪl] [nɑːt][biː; bi][krɪsp][ænd; ənd] [braʊn] .
they will not be crisp and brown .
他们 将要 不是 是 脆 和 棕色的 .

它们不会是酥脆的棕色。

[brʊk] [traʊt] .
Brook Trout .
溪 鳟鱼 .

溪鳟。

[brʊk] [traʊt] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz] [smelts] ; [ɔːr][juː; jʊ][kæn; kən] [kʊk] [ðem; ðəm][æz; əz]
Brook trout are cooked the same as smelts ; or you can cook them as
溪 鳟鱼 是 煮熟 这 相同的 作为 胡瓜鱼 ; 或者 你 能 厨师 他们 作为
[ðə; ðɪ]['æŋglər] [dʌz] .
the angler does .
这 垂钓者 做 .

溪鳟的烹饪方法与胡瓜鱼相同；或者你也可以像垂钓者那样烹饪它们。

[ðeɪ] [mʌst; məst][biː; bi][splɪt] ['nɪrli] [tuː; tə][ðə; ðɪ][teɪl][tuː; tə] [kliːn] .
They must be split nearly to the tail to clean .
他们 必须 是 分裂 几乎 到 这 尾巴 到 干净的 .

它们必须剖开到接近尾部的位置才能清洗。

[wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn] .
Wash and drain .
洗 和 流走 .

清洗并沥干。

[fɔːr; fər][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [gʊd] [saɪzd] [traʊt] , [fraɪ][sɪks]['slaɪsɪz][ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] ; [wen] [braʊn] ,
For a dozen good sized trout , fry six slices of salt pork ; when brown ,
为了 一个 打 好的 尺寸 鳟鱼 , 炒 六 切片 的 盐 猪肉 ; 什么时候 棕色的 ,

对于十二条大小适中的鳟鱼，煎六片咸肉；煎至棕色后，

[teɪk] [aʊt][ðə; ðɪ][pɔːrk] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ðɪ] [traʊt] .
take out the pork , and put in the trout .
拿 出去 这 猪肉 , 和 放 在 这 鳟鱼 .

取出猪肉，放入鳟鱼。

[fraɪ][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] [ɑːn][ɔːl] [saɪdz] .
Fry a nice brown on all sides .
炒 一个 好的 棕色的 在 全部 侧面 .

将锅煎至四面金黄。

[sɜːrv] [ðə; ðɪ][pɔːrk][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] .
Serve the pork with them .
服务 这 猪肉 和 他们 .

将猪肉和它们一起上桌。

['iːlz] [fraɪd] .
Eels Fried .
鳗鱼 油煎 .

炸鳗鱼。

[skɪn][ðem; ðəm] ; [ðen] [tɜːrn][ɑːn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ] [fjuː]
Skin them ; then turn on boiling water , and let them stand in it a few
皮肤 他们 ; 然后 转动 在 沸腾 水 , 和 让 他们 站立 在 它 一个 很少
['moʊmənts] ;
moments ;
时刻 ;

剥去果皮；然后打开沸水，让它们在沸水中浸泡片刻；

[ðen] [kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt] [θriː] [ɪntʃɪz] [lɔːŋ] .

then	cut	them	into	pieces	about	three	inches	long	.
然后	切	他们	进入	件	关于	三	英寸	长的	.

然后将它们切成大约三英寸长的小段。

[fraɪ] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Fry	a	nice	brown	,	and	serve	.
炒	一个	好的	棕色的	,	和	服务	.

煎至金黄色即可食用。

[beɪkt] ['iːlz] .

Baked	Eels	.
烘焙	鳗鱼	.

烤鳗鱼。

[prɪ'per] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] ; [ðen] [pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [-]

Prepare	as	for	frying	;	then	put	into	a	[	26	]
准备	作为	为了	煎炸	;	然后	放	进入	一个	[	-	]

准备方法与煎炸相同；然后放入[26]

['beɪkɪŋ] - [pæn] , [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['wɔːtər] , ['flaʊər] , ['pepər] , [ænd; ənd] [sɔːlt] .

baking	-	pan	,	with	a	little	water	,	flour	,	pepper	,	and	salt	.
烘烤	-	平底锅	,	和	一个	小的	水	,	面粉	,	胡椒	,	和	盐	.

烤盘里放少许水、面粉、胡椒粉和盐。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Bake	twenty	minutes	.
烤	二十	分钟	.

烘烤二十分钟。

[meɪk] [ə; eɪ] ['greɪvi] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['lɪkər] [ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜːr; wər] [beɪkt] , ['ædɪŋ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['bʌtər] .

Make	a	gravy	of	the	liquor	in	which	they	were	baked	,	adding	a	little	butter	.
制作	一个	肉汁	的	这	酒	在	哪个	他们	是	烘焙	,	添加	一个	小的	黄油	.

用烤肉时剩下的肉汁做成肉汁，加入少许黄油。

[bɔɪld] ['hælɪbət] .

Boiled	Halibut	.
煮沸	大比目鱼	.

水煮大比目鱼。

[pɔːr] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [pæn] [ə'baʊt] [hæf] [æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ;

Pour	into	a	pan	about	half	an	inch	deep	of	boiling	water	;
倒	进入	一个	平底锅	关于	一半	一个	英寸	深的	的	沸腾	水	;

倒入约半英寸深的沸水中；

['ɪntuː] [ðɪs] [leɪ] [ðə; ði] [saɪd] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['hælɪbət] [ɑːn] [wɪtʃ] [ɪz] [ðə; ði] [blæk] [skɪn] ;

into	this	lay	the	side	of	the	halibut	on	which	is	the	black	skin	;
进入	这	躺	这	边	的	这	大比目鱼	在	哪个	是	这	黑色的	皮肤	;

大比目鱼黑色鱼皮的一侧就躺在这里；

[let] [ðɪs] [stænd] [ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] ; [ðen] [skreɪp] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [naɪf] ,

let	this	stand	a	few	minutes	;	then	scrape	with	a	knife	,
让	这	站立	一个	很少	分钟	;	然后	刮	和	一个	刀	,

静置几分钟；然后用刀刮掉。

[wen] [ðə; ði] [blæk] [wɪl] [biː; bi] [faʊnd] [tuː; tə] [piːl] [ɔːf] ['redɪli] .

when	the	black	will	be	found	to	peel	off	readily	.
什么时候	这	黑色的	将要	是	成立	到	果皮	离开	容易	.

这时黑色部分就会很容易剥落。

[wɑːʃ] [kliːn] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] , [ðen] [pɪn] [ˌaɪ 'tiː] [ɪn] [jʊr; jər] [fɪʃ] [klɔːθ] ,

Wash	clean	in	cold	water	,	then	pin	it	in	your	fish	cloth	,
洗	干净的	在	寒冷的	水	,	然后	别针	它	在	你的	鱼	布	,

用冷水洗净，然后用别针固定在鱼布上。

[ænd; ənd][drɑːp][ˌaɪ ˈtiː][ˈɪntuː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .

and	**drop**	**it**	**into**	**boiling**	**water**	**.**
和	降低	它	进入	沸腾	水	.

然后把它放入沸水中。

[fɔːr; fər][ə; eɪ] [piːs] [ˈweɪɪŋ] [fɔːr] [paʊndz] [əˈlaʊ] [ˈtwenti] - [faɪv] [ˈmɪnɪts] [tuː; tə][bɔɪl] .

For	**a**	**piece**	**weighing**	**four**	**pounds**	**allow**	**twenty**	**-**	**five**	**minutes**	**to**	**boil**	**.**
为了	一个	片	称重	四	磅	允许	二十	-	五	分钟	到	熬	.

一块重四磅的肉需要煮二十五分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [drɔːn] [ˈbʌtər] .

Serve	**with**	**drawn**	**butter**	**.**
服务	和	绘制	黄油	.

佐以融化的黄油食用。

[fraɪd] [ˈhælɪbət] .

Fried	**Halibut**	**.**
油煎	大比目鱼	.

炸大比目鱼。

[teɪk] [ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv]['hælɪbət] , ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ænd; ənd] [dredʒ] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] .

Take	**a**	**slice**	**of**	**halibut**	**,**	**sprinkle**	**with**	**salt**	**,**	**and**	**dredge**	**with**	**flour**	**.**
拿	一个	片	的	大比目鱼	,	撒	和	盐	,	和	疏通	和	面粉	.

取一片大比目鱼，撒上盐，裹上面粉。

[fraɪ] [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] , [ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ðə; ði][pɔːrk][fæt][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][lɑːrd] .

Fry	**four**	**slices**	**of**	**salt**	**pork**	**,**	**add**	**to**	**the**	**pork**	**fat**	**one**	**spoonful**	**of**	**lard**	**.**
炒	四	切片	的	盐	猪肉	,	添加	到	这	猪肉	胖的	一	一勺	的	猪油	.

将四片咸肉煎熟，在猪油中加入一勺猪油。

[wen] ['bɔɪlɪŋ] [hɑːt][pʊt][ɪn][ðə; ði]['hælɪbət] .

When	**boiling**	**hot**	**put**	**in**	**the**	**halibut**	**.**
什么时候	沸腾	热的	放	在	这	大比目鱼	.

水烧开后放入大比目鱼。

[fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] [ɑːn][wʌn][saɪd] , [ðen] [tɜːrn][ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [seɪm] [ɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] .

Fry	**a**	**light**	**brown**	**on**	**one**	**side**	**,**	**then**	**turn**	**and**	**fry**	**the**	**same**	**on**	**the**	**other**	**.**
炒	一个	光	棕色的	在	一	边	,	然后	转动	和	炒	这	相同的	在	这	其他	.

一面煎至浅棕色，然后翻面煎另一面，煎至同样的颜色。

[sɜːrv] [ðə; ði][pɔːrk][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] . [-]

Serve	**the**	**pork**	**with**	**it**	**.**	**[**	**27**	**]**
服务	这	猪肉	和	它	.	[	-	]

将猪肉与此一起上桌。[27]

[brɔɪld] ['hælɪbət] .

Broiled	**Halibut**	**.**
烤制	大比目鱼	.

烤大比目鱼。

[griːs] [ðə; ði]['grɪdaɪərn][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] , [pleɪs] [ðə; ði]['hælɪbət][ə'pɑːn][ˌaɪ 'tiː] ,

Grease	**the**	**gridiron**	**with**	**a**	**little**	**butter**	**,**	**place**	**the**	**halibut**	**upon**	**it**	**,**
润滑脂	这	烤架	和	一个	小的	黄油	,	地方	这	大比目鱼	之上	它	,

在烤盘上抹少许黄油，把大比目鱼放在上面。

['sprɪŋk(ə)l][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt]['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd] [pleɪs] ['oʊvər] [klɪr] [koʊl] .

sprinkle	**a**	**little**	**salt**	**over**	**it**	**,**	**and**	**place**	**over**	**clear**	**coals**	**.**
撒	一个	小的	盐	超过	它	,	和	地方	超过	清除	煤炭	.

撒上少许盐，放在干净的炭火上。

[kʊk] [wʌn][saɪd][ten] ['mɪnɪts] , [ðen] [tɜːrn][ænd; ənd] [kʊk] [ə'pɑːn][ðə; ði] ['ʌðər] [saɪd][ten] [mɔːr] .

Cook	**one**	**side**	**ten**	**minutes**	**,**	**then**	**turn**	**and**	**cook**	**upon**	**the**	**other**	**side**	**ten**	**more**	**.**
厨师	一	边	十	分钟	,	然后	转动	和	厨师	之上	这	其他	边	十	更多的	.

一面煎10分钟，然后翻面再煎10分钟。

[hæv; həv][ðə; ði] [dɪʃ] [wɔːrm] ; [pʊt][ðə; ði] [fɪʃ] [əˈpɑːn][ˌaɪ ˈtiː] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] ['bʌtər] ,

Have	**the**	**dish**	**warm**	**;**	**put**	**the**	**fish**	**upon**	**it**	**,**	**season**	**with**	**pepper**	**and**	**butter**	**,**
有	这	盘子	温暖的	;	放	这	鱼	之上	它	,	季节	和	胡椒	和	黄油	,

将菜肴加热；把鱼放在上面，撒上胡椒粉和黄油调味。

[ænd; ənd][send][tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] .

and	**send**	**to**	**the**	**table**	**.**
和	发送	到	这	桌子	.

然后送到桌上。

[smoʊkt] ['hælɪbət] .

Smoked	**Halibut**	**.**
熏制	大比目鱼	.

烟熏大比目鱼。

[brɔɪld] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ðə; ði] [freʃ] , [əu'mitɪŋ] [ðə; ði] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Broiled	**the**	**same**	**as**	**the**	**fresh**	**,**	**omitting**	**the**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
烤制	这	相同的	作为	这	新鲜的	,	省略	这	胡椒	和	盐	.

烤制方法与新鲜食材相同，只是不加胡椒和盐。

[smoʊkt] ['sæmən] [kʊkt] [ɪn][ðə; ði] [seɪm] [wei] .

Smoked	**salmon**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**way**	**.**
熏制	三文鱼	煮熟	在	这	相同的	方式	.

用同样的方法烹制烟熏三文鱼。

[fraɪd] ['sæmən] .

Fried	**Salmon**	**.**
油煎	三文鱼	.

炸三文鱼。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['hælɪbət] .

The	**same**	**as**	**halibut**	**.**
这	相同的	作为	大比目鱼	.

与大比目鱼相同。

[brɔɪld] ['sæmən] .

Broiled	**Salmon**	**.**
烤制	三文鱼	.

烤三文鱼。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz]['hælɪbət] .

The	**same**	**as**	**halibut**	**.**
这	相同的	作为	大比目鱼	.

与大比目鱼相同。

['sæmən] [traʊt] .

Salmon	**Trout**	**.**
三文鱼	鳟鱼	.

三文鱼鳟鱼。

[wen] [lɑːrdʒ] [ɪˈnʌf] , [splɪt] [daʊn] [ðə; ði] [bæk] , [-]

When	**large**	**enough**	**,**	**split**	**down**	**the**	**back**	**,**	**[**	**28**	**]**
什么时候	大的	足够的	,	分裂	向下	这	后退	,	[	-	]

当足够大时，从背面裂开[28]

[kliːn] [ænd; ənd] [brɔɪl] .

clean	**and**	**broil**	**.**
干净的	和	烤	.

清洗并烤熟。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Season	**with**	**butter**	**and**	**salt**	**.**
季节	和	黄油	和	盐	.

用黄油和盐调味。

[wen] [smɔːl] , ['oʊpən][fɑːr] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [teɪk] [aʊt][ðə; ði][in'saidz] ; [wɑːʃ] [kliːn] , [ænd; ənd][waɪp]
When **small** **,** **open** **far** **enough** **to** **take** **out** **the** **insides** **;** **wash** **clean** **,** **and** **wipe**
什么时候 小的 , 打开 远的 足够的 到 拿 出去 这 内部 ; 洗 干净的 , 和 擦拭
[draɪ] .
dry **.**
干燥 .

当它变小时，将其打开到足以取出内部的程度；清洗干净，并擦干。

[fraɪ][ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['kɑːdfɪʃ] .
Fry **the** **same** **as** **codfish** **.**
炒 这 相同的 作为 鳕鱼 .

煎炸方法与鳕鱼相同。

[ʃæd] [ænd; ənd] ['hædək] .
Shad **and** **Haddock** **.**
沙德 和 黑线鳕 .

鲥鱼和黑线鳕。

[ʃæd] [ænd; ənd] ['hædək] [kæn; kən][biː; bi] [kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][ˌsiː oʊ 'diː] . [-]
Shad **and** **haddock** **can** **be** **cooked** **the** **same** **as** **cod** **.** **[** **29** **]**
沙德 和 黑线鳕 能 是 煮熟 这 相同的 作为 鳕鱼 . [-]

鲥鱼和黑线鳕的烹饪方法与鳕鱼相同。[29]

[ʃel] - [fɪʃ] .
SHELL **-** **FISH** **.**
壳 - 鱼 .

贝类。

[klæm] - [beɪk] .
Clam **-** **bake** **.**
蛤 - 烤 .

蛤蜊宴。

[fɔːr; fər][ə; eɪ]['pɑːrti][ʌv; əv][frʌm; frəm][ten][tuː; tə] ['twenti] ['pɝːsənz] . — [fɜːrst] ,
For **a** **Party** **of** **from** **ten** **to** **twenty** **Persons** **.** **—** **First** **,**
为了 一个 派对 的 从 十 到 二十 人 . — 第一的 ,

适用于十至二十人的聚会——首先，

[meɪk] [æn; ən]['ʌv(ə)n][ʌv; əv][flæt] [stoʊnz] [pleɪst] [tə'geðər] [ɪn][ðə; ði][fɔːrm][ʌv; əv][ə; eɪ] [skwer] ,
make **an** **oven** **of** **flat** **stones** **placed** **together** **in** **the** **form** **of** **a** **square** **,**
制作 一个 烤箱 的 平坦的 石头 放置 一起 在 这 形式 的 一个 正方形 ,

用扁平的石头摆成正方形，做成一个烤炉。

[ɑːn][ə; eɪ][flæt] ['sɜːrfɪs] [ə'baʊt] [tuː] [ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] [fiːt] [skwer] ; [ə'raʊnd][ðə; ði] [edʒ] [ʌv; əv]
on **a** **flat** **surface** **about** **two** **and** **a** **half** **feet** **square** **;** **around** **the** **edge** **of**
在 一个 平坦的 表面 关于 二 和 一个 一半 脚 正方形 ; 大约 这 边缘 的
[ðiːz] ,
these **,**
这些 ,

在一块大约两英尺半见方的平坦表面上；围绕着这些边缘，

[pleɪs] ['ʌðər] [stoʊnz][tuː; tə][fɔːrm][ə; eɪ] [bɪn] .
place **other** **stones** **to** **form** **a** **bin** **.**
地方 其他 石头 到 形式 一个 垃圾桶 .

用其他石头堆砌一个垃圾箱。

[fɪl] [ðɪs] ['ʌv(ə)n][wɪð; wɪθ] [smɔːl] ['kɪndlɪŋ] , [sʌtʃ] [æz; əz][kæn; kən][biː; bi] ['gæðərd] [ɑːn][ðə; ði] [biːtʃ] .
Fill **this** **oven** **with** **small** **kindlings** **,** **such** **as** **can** **be** **gathered** **on** **the** **beach** **.**
充满 这 烤箱 和 小的 引火物 , 这样的 作为 能 是 聚集 在 这 海滩 .

在烤箱里装满小引火物，例如可以在海滩上收集到的引火物。

[ɑːn] [ðiːz] , [paɪl][ə; eɪ] [fjuː] ['ɑːmˌfʊlz] [ʌv; əv]['lɑːrdʒər] [stɪks] , ['krɔːswaɪz] ,

On	these	,	pile	a	few	armfuls	of	larger	sticks	,	crosswise	,
在	这些	,	桩	一个	很少	满满的	的	更大的	棍子	,	横向	,

在这些木棍上，横向堆放几捆较大的木棍。

[soʊ] [ðæt] [ðə; ði][tɑːp][kæn; kən][biː; bi] [wel] ['kʌvərd] [wɪð; wɪθ] [stoʊnz] [ə'baʊt][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv] [wʌnz]

so	that	the	top	can	be	well	covered	with	stones	about	the	size	of	one's
所以	那	这	顶部	能	是	出色地	涵盖	和	石头	关于	这	尺寸	的	一个人的

[tuː] [hændz] .

two	hands	.
二	双手	.

这样，顶部就可以用大约双手大小的石头完全覆盖。

[stɑːrt][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [ə'laʊ] [ˌaɪ 'tiː][tuː; tə][bɜːrn] [daʊn] [ʌn'tɪl][ðə; ði] [stoʊnz] ,

Start	the	fire	,	and	allow	it	to	burn	down	until	the	stones	,
开始	这	火	,	和	允许	它	到	烧伤	向下	直到	这	石头	,

生火，让它烧到石头都烧光为止。

[wɪtʃ] [wɜːr; wər][ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [wʊd] , ['set(ə)l]['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n] .

which	were	on	top	of	the	wood	,	settle	into	the	oven	.
哪个	是	在	顶部	的	这	木头	,	定居	进入	这	烤箱	.

放在木头上的那些，被放进烤箱里。

[kliːn] [aʊt] [ɔːl][ðə; ði]['sindəz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['poʊkər][ɔːr] [stɪk] ; [fɔːr; fər] , [ɪf] [ə'laʊd] [tuː; tə] [rɪ'meɪn] ,

Clean	out	all	the	cinders	with	a	poker	or	stick	;	for	,	if	allowed	to	remain	,
干净的	出去	全部	这	煤渣	和	一个	扑克	或者	戳	;	为了	,	如果	允许	到	保持	,

用拨火棍或木棍清除所有炉渣；因为，如果任其残留，

[ðə; ði] [smoʊk] [frʌm; frəm][ðem; ðəm] [wɪl] [spɔɪl] [ðə; ði] [beɪk] .

the	smoke	from	them	will	spoil	the	bake	.
这	抽烟	从	他们	将要	剧透	这	烤	.

它们冒出的烟会毁了烤好的食物。

[ðɪs] [mʌst; məst][biː; bi] [dʌn] ['veri] ['kwɪkli] , [ðæt] [ðə; ði]['ʌv(ə)n] [meɪ] [nɑːt] [kuːl] [-]

This	must	be	done	very	quickly	,	that	the	oven	may	not	cool	[	30	]
这	必须	是	完毕	非常	迅速地	,	那	这	烤箱	可能	不是	凉爽的	[	-	]

必须尽快完成此操作，以免烤箱冷却[30]

['kʌvər] [ðə; ði]['ʌv(ə)n][wɪð; wɪθ] [freʃ] ['siːwiːd] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [ænd; ənd][wʌn] - [hæf] [θɪk] .

Cover	the	oven	with	fresh	seaweed	about	an	inch	and	one	-	half	thick	.
覆盖	这	烤箱	和	新鲜的	海藻	关于	一个	英寸	和	一	-	一半	厚的	.

在烤箱上铺上一层约一英寸半厚的鲜海藻。

[ɑːn][ðə; ði] ['siːwiːd] , [spred] [ðə; ði][klæmz][soʊ][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)lz] , & [siː] . , [meɪ] [biː; bi] [pleɪst] [ɑːn]

On	the	seaweed	,	spread	the	clams	so	the	vegetables	,	&	c	.	,	may	be	placed	on
在	这	海藻	,	传播	这	蛤蜊	所以	这	蔬菜	,	&	c	.	,	可能	是	放置	在

[tɑːp][ʌv; əv][ðem; ðəm] :

top	of	them	:
顶部	的	他们	:

将蛤蜊铺在海藻上，以便将蔬菜等食材放在蛤蜊上面：

[ðen] , [ɪn]['ɔːrdər] , [pʊt][ɑːn] ['ʌnjənz] , [swiːt] [ɔːr] ['aɪrɪʃ] [pə'tetoz] , [ɔːr][bəuθ] , [griːn] [kɔːrn] ,

then	,	in	order	,	put	on	onions	,	sweet	or	Irish	potatoes	,	or	both	,	green	corn	,
然后	,	在	命令	,	放	在	洋葱	,	甜的	或者	爱尔兰	土豆	,	或者	两个都	,	绿色的	玉米	,

然后，按顺序放入洋葱、红薯或土豆（或两者都放）、青玉米。

[ðen] [ðə; ði] ([bluː] [ɔːr][ˌsiː oʊ 'diː]) [fɪʃ] , [ænd; ənd][ə; eɪ][lɪv; laɪv]['lɑːbstər] , [ɪf] [wʌn][kæn; kən][biː; bi]

then	the	(	blue	or	cod	)	fish	,	and	a	live	lobster	,	if	one	can	be
然后	这	(	蓝色的	或者	鳕鱼	)	鱼	,	和	一个	居住	龙虾	,	如果	一	能	是

[hæd; həd] ;

had	;
有	;

然后是（蓝鱼或鳕鱼），如果能弄到的话，再来一只活龙虾；

[ɪf] [nɑːt] , [ə; eɪ] [bɔɪld] [wʌn] , [wɪtʃ] [wɪl] [biː; bi] ['veri] [naɪs] [wɔːmd] [ʌp] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

if	not	,	a	boiled	one	,	which	will	be	very	nice	warmed	up	in	this	way	.
如果	不是	,	一个	煮沸	一	,	哪个	将要	是	非常	好的	温暖	向上	在	这	方式	.

如果没有，那就煮一个，这样加热后味道会非常好。

['evri] [θɪŋ] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kloʊz][æt; ət][hænd] ,

Every	thing	to	be	used	should	be	close	at	hand	,
每一个	事物	到	是	用过的	应该	是	关闭	在	手	,

所有要用到的东西都应该放在手边。

[tuː; tə][biː; bi][pʊt][ɑːn][ðə; ði]['ʌv(ə)n]['ræpɪdli] [waɪl] [ˌaɪ 'tiː][ɪz]['veri] [hɑːt] .

to	be	put	on	the	oven	rapidly	while	it	is	very	hot	.
到	是	放	在	这	烤箱	快速	尽管	它	是	非常	热的	.

趁烤箱很热时迅速放入。

['kʌvər] [ðə; ði] [hoʊl] [beɪk] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [tʃiːp] ['kɑːt(ə)n] [klɔːθ] , [tuː; tə] [kiːp] [aʊt] [dɜːrt] ;

Cover	the	whole	bake	with	a	piece	of	cheap	cotton	cloth	,	to	keep	out	dirt	;
覆盖	这	所有的	烤	和	一个	片	的	便宜的	棉布	布	,	到	保持	出去	污垢	;

用一块廉价的棉布盖住整个烤盘，防止灰尘进入；

[ðen] ['kʌvər] [ɔːl][wɪð; wɪθ] ['siːwiːd] [ʌn'tɪl][noʊ] [stiːm] [is'keips] .

then	cover	all	with	seaweed	until	no	steam	escapes	.
然后	覆盖	全部	和	海藻	直到	不	蒸汽	逃脱	.

然后用海藻完全覆盖，直到不再有蒸汽逸出。

[beɪk] ['θɜːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

Bake	thirty	-	five	minutes	.
烤	三十	-	五	分钟	.

烘烤35分钟。

[rɪ'muːv] [ðə; ði] ['kʌvərɪŋ] [frʌm; frəm][wʌn]['kɔːrnər][æt; ət][ə; eɪ][taɪm]['oʊnli] , — [soʊ] [ðæt] [ðə; ði][rest]

Remove	the	covering	from	one	corner	at	a	time	only	,	—	so	that	the	rest
消除	这	覆盖	从	一	角落	在	一个	时间	仅有的	,	—	所以	那	这	休息

[meɪ] [kiːp] [hɑːt] ,

may	keep	hot	,
可能	保持	热的	,

一次只揭开一个角上的盖子，这样其余部分才能保持温度。

— [ænd; ənd][ɔːl][hændz][fɔːl][tuː; tə] , [ænd; ənd][help] [ðəm'selvz] .

—	and	all	hands	fall	to	,	and	help	themselves	.
—	和	全部	双手	落下	到	,	和	帮助	他们自己	.

—所有人都倒下，并开始自救。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][naɪs] ['iːtn] [wɪð; wɪθ] [drɔːn] ['bʌtər] [ɔːr] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['pepər] .

It	is	nice	eaten	with	drawn	butter	or	vinegar	and	pepper	.
它	是	好的	吃	和	绘制	黄油	或者	醋	和	胡椒	.

蘸着融化的黄油或醋和胡椒粉吃味道很好。

[tuː; tə] [prɪ'per] [ðə; ði] [fɪʃ] , ['vedʒtəb(ə)lz] , & [siː] . — [ə; eɪ]['pɑːrti][ʌv; əv][ten][tuː; tə] ['twenti] [wɪl]

To	Prepare	the	Fish	,	Vegetables	,	&	c	.	—	A	party	of	ten	to	twenty	will
到	准备	这	鱼	,	蔬菜	,	&	c	.	—	一个	派对	的	十	到	二十	将要

[rɪ'kwaɪər][ə; eɪ] ['bʊʃl] [ʌv; əv][klæmz] ,

require	a	bushel	of	clams	,
要求	一个	蒲式耳	的	蛤蜊	,

准备鱼、蔬菜等——十到二十人的聚会需要一蒲式耳蛤蜊，

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [wɑːʃt] [ɪn] [tuː] [ɔːr] [mɔːr] ['wɔːtərz] ([freʃ] ['wɔːtər] ; [sɔːlt] [-]

which	should	be	washed	in	two	or	more	waters	(	fresh	water	;	salt	[	31	]
哪个	应该	是	洗过	在	二	或者	更多的	水	(	新鲜的	水	;	盐	[	-	]

应该用两种或两种以上的水（淡水；盐水[31]）清洗。

['wɔːtər] [wɪl] [nɑːt] [rɪ'muːv] [ðə; ði] [faɪn] [sænd]) ; [hæv; həv] ['redi] , [ɪn][ə; eɪ]['bæskɪt] [kloʊz] [æt; ət][hænd] ,

water	will	not	remove	the	fine	sand	)	;	have	ready	,	in	a	basket	close	at	hand	,
水	将要	不是	消除	这	美好的	沙	)	;	有	准备好	,	在	一个	篮子	关闭	在	手	,

水洗不掉细沙)；准备好放在手边的篮子里，

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ɪz][hɑːt] .

as	soon	as	the	oven	is	hot	.
作为	很快	作为	这	烤箱	是	热的	.

烤箱一热起来。

[kliːn] [ðə; ði] [fɪʃ] ['naɪsli] , [splɪt][ðə; ði] [bæks] , ['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] [waɪt] ['pepər] ,

Clean	the	fish	nicely	,	split	the	backs	,	season	with	salt	and	white	pepper	,
干净的	这	鱼	很好	,	分裂	这	背部	,	季节	和	盐	和	白色的	胡椒	,

将鱼清理干净，剖开鱼背，用盐和白胡椒粉调味。

[ænd; ənd] [ræp] [ɪn] [kliːn] [klɔːθ] .

and	wrap	in	clean	cloth	.
和	裹	在	干净的	布	.

用干净的布包好。

[piːl] ['ʌnjənz] , [wɑːʃ] [ðə; ði] [pə'tetoz] [kliːn] , [ænd; ənd][kʌt][ðə; ði]['ɛndz][ɔːf] ; [hʌsk][ðə; ði][kɔːrn] ,

Peel	onions	,	wash	the	potatoes	clean	,	and	cut	the	ends	off	;	husk	the	corn	,
果皮	洋葱	,	洗	这	土豆	干净的	,	和	切	这	结束	离开	;	外壳	这	玉米	,

洋葱去皮，土豆洗净切头切尾，玉米去皮。

['liːvɪŋ] [ðə; ði] ['ɪnər] ['leɪər][ɑːn][tuː; tə] [kiːp] [ˌaɪ 'tiː] [kliːn] .

leaving	the	inner	layer	on	to	keep	it	clean	.
离开	这	内	层	在	到	保持	它	干净的	.

为了保持清洁，内层可以保留。

[klæm] ['tʃaʊdər] .

Clam	Chowder	.
蛤	浓汤	.

蛤蜊浓汤。

[wen] [ɪn'tendɪŋ] [tuː; tə][hæv; həv][klæmz][ɪn]['eni][fɔːrm] , [get][ðem; ðəm][ɪn][ðə; ði] [ʃel] [ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] ,

When	intending	to	have	clams	in	any	form	,	get	them	in	the	shell	if	possible	,
什么时候	意图	到	有	蛤蜊	在	任何	形式	,	得到	他们	在	这	壳	如果	可能的	,

如果打算食用蛤蜊，无论以何种形式，尽量选择带壳的。

[ðə; ði] [deɪ] [bɪ'fɔːr] .

the	day	before	.
这	天	前	.

前一天。

[pleɪs] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][tʌb] , [ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [kliːn] ['wɔːtər] ,

Place	them	in	a	tub	,	and	cover	with	clean	water	,
地方	他们	在	一个	浴缸	,	和	覆盖	和	干净的	水	,

将它们放入桶中，并用清水完全覆盖。

[ænd; ənd] [θroʊ] ['ɪntuː] [ðɪs] [ə'baʊt][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv]['ɪndiən] [miːl] .

and	throw	into	this	about	a	quart	of	Indian	meal	.
和	扔	进入	这	关于	一个	夸脱	的	印度	一顿饭	.

然后往里面加入大约一夸脱的印度玉米粉。

[ðɪs] ['fætnz] [ðem; ðəm] .

This	fattens	them	.
这	肥胖	他们	.

这会让他们长胖。

[wen] ['redi] [tu:; tə][ju:z][ðə; ði][klæmz] , [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm] ['θɜ:rəli] , [ðen] ['kʌvər][ðem; ðəm][wɪð; wɪθ]

When	ready	to	use	the	clams	,	wash	them	thoroughly	,	then	cover	them	with
什么时候	准备好	到	使用	这	蛤蜊	,	洗	他们	彻底	,	然后	覆盖	他们	和

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ,

boiling	water	,
沸腾	水	,

准备使用蛤蜊时，先将其彻底清洗干净，然后用沸水浸没。

[ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ten] ['mɪnɪts] , [wen] [ðeɪ] [wɪl] ['oʊpən] ['i:zəli] .

and	let	them	stand	ten	minutes	,	when	they	will	open	easily	.
和	让	他们	站立	十	分钟	,	什么时候	他们	将要	打开	容易地	.

静置十分钟，它们就会很容易打开。

[teɪk] [ðem; ðəm][frʌm; frəm][ðə; ði] [ʃel] , [kʌt] [ɔ:f][ðə; ði] [blæk] ['hedz] ,

Take	them	from	the	shell	,	cut	off	the	black	heads	,
拿	他们	从	这	壳	,	切	离开	这	黑色的	头部	,

将它们从壳中取出，切掉黑色的头部，

[ænd; ənd][pʊt][ðə; ði]['bɑ:dɪz][ʌv; əv][ðə; ði][klæmz][ɪn][ə; eɪ] [kli:n] [dɪʃ] .

and	put	the	bodies	of	the	clams	in	a	clean	dish	.
和	放	这	身体	的	这	蛤蜊	在	一个	干净的	盘子	.

将蛤蜊的壳放在干净的盘子里。

[streɪn] [ðə; ði]['wɔ:tər][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [wɜ:r; wər]['skɔ:ldɪd]['ɪntu:][ðə; ði]['ket(ə)l][ɪn] [wɪtʃ] [ju:; jʊ][ɪn'tend]

Strain	the	water	in	which	they	were	scalded	into	the	kettle	in	which	you	intend
拉紧	这	水	在	哪个	他们	是	烫伤	进入	这	壶	在	哪个	你	打算

[tu:; tə] [kʊk] [jʊr; jər] ['tʃaʊdər] .

to	cook	your	chowder	.
到	厨师	你的	浓汤	.

将烫过它们的水倒入你打算煮浓汤的锅里。

[tu:; tə][wʌn] [pek] [ʌv; əv][klæmz] [ə'laʊ] [θri:] [-]

To	one	peck	of	clams	allow	three	[	32	]
到	一	啄	的	蛤蜊	允许	三	[	-	]

一斗蛤蜊允许三个[32]

[kwɔ:ts] [ʌv; əv]['wɔ:tər] .

quarts	of	water	.
夸脱	的	水	.

几夸脱水。

[let] [ðə; ði]['wɔ:tər] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

Let	the	water	come	to	a	boil	,
让	这	水	来	到	一个	熬	,

让水烧开。

[ðen] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][kʌp]['flaʊər] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔ:tər] ,

then	thicken	with	half	a	cup	flour	which	has	been	mixed	with	cold	water	,
然后	加厚	和	一半	一个	杯子	面粉	哪个	有	到过	混合	和	寒冷的	水	,

然后加入半杯用冷水调匀的面粉勾芡。

['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] .

season	with	pepper	and	salt	.
季节	和	胡椒	和	盐	.

用胡椒和盐调味。

[ˌeɪ di: 'di:][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd][ə; eɪ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ; [let][ˌaɪ 'ti:][bɔɪl][ten] ['mɪnɪts] .

Add	the	clams	and	a	tablespoonful	of	butter	;	let	it	boil	ten	minutes	.
添加	这	蛤蜊	和	一个	一汤匙	的	黄油	;	让	它	熬	十	分钟	.

加入蛤蜊和一汤匙黄油；煮十分钟。

[ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['dɪʃɪŋ] , [drɑːp][ɪn] [θriː] [ɔːr] [fɔːr] ['broʊkən] ['krækərz] .

A	**few**	**minutes**	**before**	**dishing**	**,**	**drop**	**in**	**three**	**or**	**four**	**broken**	**crackers**	**.**
一个	很少	分钟	前	盛菜	,	降低	在	三	或者	四	破碎的	饼干	.

出锅前几分钟，放入三四块碎饼干。

[klæm] ['tʃaʊdər] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Clam	**Chowder**	**,**	**No**	**.**	**2**	**.**
蛤	浓汤	,	不	.	2	.

蛤蜊浓汤，2号。

[fɔːr; fər][wʌn] [pek] [ʌv; əv][klæmz] [teɪk] [sɪks] [gʊd] - [saɪzd] [pə'tetoz] , [peəd] [ænd; ənd] [slaɪst] [θɪn] ,

For	**one**	**peck**	**of**	**clams**	**take**	**six**	**good**	**-**	**sized**	**potatoes**	**,**	**pared**	**and**	**sliced**	**thin**	**,**
为了	一	啄	的	蛤蜊	拿	六	好的	-	尺寸	土豆	,	精简	和	切片	薄的	,

一斗蛤蜊需要六个大小合适的土豆，去皮切薄片。

[hæf][æn; ən] ['ʌnjən] [kʌt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [æn; ən] [ɪntʃ] [skwer] .

half	**an**	**onion**	**cut**	**into**	**pieces**	**an**	**inch**	**square**	**.**
一半	一个	洋葱	切	进入	件	一个	英寸	正方形	.

半个洋葱切成一英寸见方的小块。

[fraɪ]['kwɔːrtər][ʌv; əv][ə; eɪ] [paʊnd] [ʌv; əv][pɔːrk][tuː; tə][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] ; [pleɪs] [ðə; ði][pɔːrk][ænd; ənd]

Fry	**quarter**	**of**	**a**	**pound**	**of**	**pork**	**to**	**a**	**nice**	**brown**	**;**	**place**	**the**	**pork**	**and**
炒	四分之一	的	一个	磅	的	猪肉	到	一个	好的	棕色的	;	地方	这	猪肉	和

['greɪvi] ,

gravy	**,**
肉汁	,

将四分之一磅猪肉煎至漂亮的棕色；放入猪肉和肉汁，

[ðə; ði] [pə'tetoz] [ænd; ənd] ['ʌnjənz] , [ɪn][jʊr; jər]['ket(ə)l] .

the	**potatoes**	**and**	**onions**	**,**	**in**	**your**	**kettle**	**.**
这	土豆	和	洋葱	,	在	你的	壶	.

把土豆和洋葱放进你的水壶里。

[ʃeɪk] ['oʊvər][ðə; ði] [hoʊl] [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv] ['pepər] ,

Shake	**over**	**the**	**whole**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**,**	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**pepper**	**,**
摇	超过	这	所有的	一	一汤匙	的	盐	,	二	茶匙	的	胡椒	,

撒上一汤匙盐、两茶匙胡椒粉，

[ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] .

and	**half**	**a**	**cup**	**of**	**flour**	**.**
和	一半	一个	杯子	的	面粉	.

以及半杯面粉。

[streɪn] ['oʊvər] [ðɪs] [fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv][ðə; ði]['wɔːtər][wɪð; wɪθ] [wɪtʃ] [juː; jʊ]['skɔːldɪd][ðə; ði][klæmz] .

Strain	**over**	**this**	**four**	**quarts**	**of**	**the**	**water**	**with**	**which**	**you**	**scalded**	**the**	**clams**	**.**
拉紧	超过	这	四	夸脱	的	这	水	和	哪个	你	烫伤	这	蛤蜊	.

将煮蛤蜊的四夸脱水过滤到这四夸脱蛤蜊汁中。

[pleɪs] [ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][klæmz][ænd; ənd] [fɔːr]

Place	**on**	**the**	**fire**	**,**	**and**	**boil**	**fifteen**	**minutes**	**,**	**then**	**add**	**the**	**clams**	**and**	**four**
地方	在	这	火	,	和	熬	十五	分钟	,	然后	添加	这	蛤蜊	和	四

[splɪt] ['krækərz] ;

split	**crackers**	**;**
分裂	饼干	;

放在火上煮15分钟，然后加入蛤蜊和4块掰开的饼干；

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] . [-]

boil	**ten**	**minutes**	**longer**	**,**	**and**	**serve**	**.**	**[**	**33**	**]**
熬	十	分钟	更长	,	和	服务	.	[	-	]

再煮十分钟，即可食用。[33]

[klæm] [bɔɪl] .
Clam Boil .
蛤 熬 .

蛤蜊大餐。

[fɪl] [ðə; ði] [pɑːt] [wɪð; wɪθ] [klæmz] ([wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [wɑːʃt] [ɪn] [ə; eɪ] ['nʌmbər] [ʌv; əv] ['wɔːtərz] [tuː; tə]
Fill the pot with clams (which have been washed in a number of waters to
充满 这 锅 和 蛤蜊 (哪个 有 到过 洗过 在 一个 数字 的 水 到
[rɪ'muːv] [ɔːl] [ðə; ði] [sænd]) ;
remove all the sand) ;
消除 全部 这 沙) ;

将锅装满蛤蜊（蛤蜊已用多种水清洗过，以去除所有沙子）;

[ˌeɪ diː 'diː] [hɑːt] ['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [get] [ʌp] [ə; eɪ] [gʊd] [stiːm] ,
add hot water enough to get up a good steam ,
添加 热的 水 足够的 到 得到 向上 一个 好的 蒸汽 ,

加入足够的热水，直到产生大量蒸汽。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] ['ʃɛlz] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] ['oʊpən] ; [ðen] [sɜːrv] .
and boil until the shells begin to open ; then serve .
和 熬 直到 这 贝壳 开始 到 打开 ; 然后 服务 .

煮至贝壳开始张开；即可食用。

[klæm] ['frɪtərz] .
Clam Fritters .
蛤 油炸饼 .

炸蛤蜊。

[wʌn] [eg] , [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [prɪ'perd] ['flaʊər] , [θriː] - [fɔːθs] [ʌv; əv] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] .
One egg , one pint of prepared flour , three - fourths of a pint of milk .
一 蛋 , 一 品脱 的 准备 面粉 , 三 - 第四部分 的 一个 品脱 的 牛奶 .

一个鸡蛋，一品脱面粉，四分之三品脱牛奶。

[biːt] [eg] [laɪt] .
Beat egg light .
打 蛋 光 .

轻轻打散鸡蛋。

[stɜːr] [mɪlk] ['ɪntuː] ['flaʊər] , [ðen] [eg] .
Stir milk into flour , then egg .
搅拌 牛奶 进入 面粉 , 然后 蛋 .

将牛奶拌入面粉中，然后拌入鸡蛋。

[kʌt] [blæk] ['hedz] [frʌm; frəm] [klæmz] , [mɪks] [wɪð; wɪθ] [bəuθ] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] [hɑːt] [fæt] .
Cut black heads from clams , mix with both , and fry in hot fat .
切 黑色的 头部 从 蛤蜊 , 混合 和 两个都 , 和 炒 在 热的 胖的 .

去掉蛤蜊的黑头，与两者混合，用热油煎炸。

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['ɔɪstər] .
Scalloped Oysters .
扇贝状的 牡蛎 .

扇贝牡蛎。

[pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] [ɪn] [æn; ən] ['oʊv(ə)l] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
Put a layer of oysters in an oval dish , and dredge in a little salt ,
放 一个 层 的 牡蛎 在 一个 椭圆形 盘子 , 和 疏通 在 一个 小的 盐 ,

在椭圆形盘子里铺一层牡蛎，然后撒上少许盐。

['pepər] , [ænd; ənd] ['bʌtər] ; [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] [roʊld] ['krækər] , [ænd; ənd] [ə'nʌðər] [ʌv; əv] ['ɔɪstər]

pepper	,	and	butter	;	then	a	layer	of	rolled	cracker	,	and	another	of	oysters
胡椒	,	和	黄油	;	然后	一个	层	的	滚动	饼干	,	和	其他	的	牡蛎

;
;
;

胡椒粉和黄油；然后是一层卷起的饼干，再放上一层牡蛎；

[dredʒ] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [æz; əz] [bɪ'fɔ:r] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['krækər] ; ['oʊvər] [ðə; ði] ['krækər] [greɪt]

dredge	the	oysters	as	before	,	and	cover	with	cracker	;	over	the	cracker	grate
疏通	这	牡蛎	作为	前	,	和	覆盖	和	饼干	;	超过	这	饼干	格特

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] ,

a	little	nutmeg	,
一个	小的	肉豆蔻	,

像之前一样将牡蛎捞出，盖上饼干碎；在饼干碎上磨入少许肉豆蔻粉。

[ænd; ənd] [leɪ] [ɑ:n] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

and	lay	on	small	pieces	of	butter	.
和	躺	在	小的	件	的	黄油	.

放上小块黄油。

[beɪk] ['twenti] ['mɪnɪts] [ɪn] [ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] ; [ˌeɪ di: 'di:] [ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [mə'dɪrə] [-]

Bake	twenty	minutes	in	a	quick	oven	;	add	a	glass	of	Madeira	[	34	]
烤	二十	分钟	在	一个	快的	烤箱	;	添加	一个	玻璃	的	马德拉	[	-	]

在快烤箱中烘烤二十分钟；再加一杯马德拉酒[34]

[waɪn] [ɪf] [ju:; jʊ] [tʃu:z] .

wine	if	you	choose	.
葡萄酒	如果	你	选择	.

如果你愿意的话，可以喝葡萄酒。

[ə'laʊ] [fɔ:r] ['krækərz] , [tu:] ['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['pepər]

Allow	four	crackers	,	two	spoonfuls	of	butter	,	and	one	teaspoonful	of	pepper
允许	四	饼干	,	二	一勺	的	黄油	,	和	一	一茶匙	的	胡椒

[tu:; tə] [wʌn] [kwɔ:rt] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] .

to	one	quart	of	oysters	.
到	一	夸脱	的	牡蛎	.

每1夸脱牡蛎配4块饼干、2勺黄油和1茶匙胡椒粉。

[fɪl] [ðə; ði] [dɪʃ] [tu:; tə] [wɪ'ðɪn] [æn; ən] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [ðə; ði] [tɑ:p] .

Fill	the	dish	to	within	an	inch	of	the	top	.
充满	这	盘子	到	之内	一个	英寸	的	这	顶部	.

将盘子装满，留出一英寸的顶部空间。

[fraɪd] ['ɔɪstər] .

Fried	Oysters	.
油煎	牡蛎	.

炸牡蛎。

[dreɪn] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [ɑ:n] [ə; eɪ] [sɪv] ; [roʊl] [ðem; ðəm] [ɪn] ['krækər] [krʌmz] ,

Drain	the	oysters	on	a	sieve	;	roll	them	in	cracker	crumbs	,
流走	这	牡蛎	在	一个	筛	;	卷	他们	在	饼干	面包屑	,

将牡蛎放在筛子上沥干水分；然后裹上饼干屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑ:rd] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

and	fry	in	boiling	lard	a	light	brown	.
和	炒	在	沸腾	猪油	一个	光	棕色的	.

用沸腾的猪油煎至浅棕色。

[sɜ:rv] [ɑ:n] [braʊn] - [bred] [toʊst] .

Serve	on	brown	-	bread	toast	.
服务	在	棕色的	-	面包	吐司	.

配上烤好的黑麦面包片即可。

[wen] [juː; jʊ][dɪ'zaɪər][ðem; ðəm][fraɪd][ɪn]['bætər] , [meɪk] [wʌn][æz; əz][fɔːr; fər]['æp(ə)l] ['frɪtərz] ,

When	you	desire	them	fried	in	batter	,	make	one	as	for	apple	fritters	,
什么时候	你	欲望	他们	油煎	在	连击	,	制作	一	作为	为了	苹果	油炸饼	,

如果你想把它们裹上面糊油炸，那就按照做苹果油条的方法做。

[ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [lɑːrd] .

and	fry	in	boiling	lard	.
和	炒	在	沸腾	猪油	.

然后用沸腾的猪油煎炸。

[hæv; həv][ðə; ði] ['dɪʃɪz] ['veri] [hɑːt] .

Have	the	dishes	very	hot	.
有	这	菜肴	非常	热的	.

菜肴要趁热上桌。

[brɔɪld] ['ɔɪstər] .

Broiled	Oysters	.
烤制	牡蛎	.

烤牡蛎。

[prɪ'per] [ɪn] [krʌmz] [æz; əz][fɔːr; fər]['fraɪɪŋ] , [ænd; ənd][brɔɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] .

Prepare	in	crumbs	as	for	frying	,	and	broil	a	light	brown	.
准备	在	面包屑	作为	为了	煎炸	,	和	烤	一个	光	棕色的	.

裹上面包屑，像油炸一样，然后烤至浅棕色。

[ɪg'zæmɪn] ['ɔɪstər] ['kerfəli] [tuː; tə] [siː] [ðæt][ðer; ðər][ɑːr; ər][nɑːt] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [ʃel] [ə'mʌŋ] [ðem; ðəm]

Examine	oysters	carefully	to	see	that	there	are	not	pieces	of	shell	among	them
检查	牡蛎	小心	到	看	那	那里	是	不是	件	的	壳	之中	他们

.

:

.

仔细检查牡蛎，确保其中没有贝壳碎片。

[sʌm; səm] ['ɔɪstər] [niːd] [mɔːr] [sɔːlt][ðæn; ðən] ['ʌðər] .

Some	oysters	need	more	salt	than	others	.
一些	牡蛎	需要	更多的	盐	比	其他的	.

有些牡蛎比其他牡蛎需要更多的盐。

['ɔɪstər] [stuː] .

Oyster	Stew	.
牡蛎	炖	.

牡蛎浓汤。

[dreɪn] [ɔːl][ðə; ði] ['lɪkər] [frʌm; frəm][ðə; ði] ['ɔɪstər] ; [pʊt][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][ə; eɪ] ['pɔːrsəlɪn] ['ket(ə)l] , [ænd; ənd]

Drain	all	the	liquor	from	the	oysters	;	put	it	into	a	porcelain	kettle	,	and
流走	全部	这	酒	从	这	牡蛎	;	放	它	进入	一个	瓷	壶	,	和

[let][ˌaɪ 'tiː] [-]

let	it	[	35	]
让	它	[	-	]

将牡蛎中的汁液全部沥干；放入瓷壶中，让它[35]

[kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ; [ðen] [skɪm] [ɔːf] [ɔːl][ðə; ði][skʌm] .

come	to	a	boil	;	then	skim	off	all	the	scum	.
来	到	一个	熬	;	然后	撇去	离开	全部	这	浮渣	.

水烧开后，撇去浮沫。

[naʊ] [tɜːrn][ɪn][ðə; ði][mɪlk] , [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv][let] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][ɪn][hɑːt]['wɔːtər] .

Now	turn	in	the	milk	,	which	you	have	let	come	to	a	boil	in	hot	water	.
现在	转动	在	这	牛奶	,	哪个	你	有	让	来	到	一个	熬	在	热的	水	.

现在倒入你已经用热水煮沸的牛奶。

([əˈlaʊ] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk][tuː; tə][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [ˈɔɪstər] .)

(	Allow	one	quart	of	milk	to	one	pint	of	oysters	.	)
(	允许	一	夸脱	的	牛奶	到	一	品脱	的	牡蛎	.	)

（一品脱牡蛎配一夸脱牛奶。）

[stɜːr][ɪn][ˈɔːlsoʊ][wʌn] [ˈspuːnfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] [ɔːr] [mɔːr] , [sɔːlt][ænd; ənd] [ˈpepər] [tuː; tə] [teɪst] .

Stir	in	also	one	spoonful	of	butter	or	more	,	salt	and	pepper	to	taste	.
搅拌	在	还	一	一勺	的	黄油	或者	更多的	,	盐	和	胡椒	到	品尝	.

加入一勺或更多黄油，并根据口味加入盐和胡椒粉。

[naʊ] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [ˈɔɪstər] , [let][ðem; ðəm][bɔɪl][ʌp][wʌns] ,

Now	put	in	the	oysters	,	let	them	boil	up	once	,
现在	放	在	这	牡蛎	,	让	他们	熬	向上	一次	,

现在放入牡蛎，煮沸一次。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [dɪʃ] [ʌv; əv] [ˈɔɪstər] [ˈkrækərz] .

and	serve	with	a	dish	of	oyster	crackers	.
和	服务	和	一个	盘子	的	牡蛎	饼干	.

配上一碟牡蛎饼干即可。

[ˈɔɪstər] [suːp] .

Oyster	Soup	.
牡蛎	汤	.

牡蛎汤。

[wɑːʃ] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [ˈɔɪstər] , [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][ˈsɑːlɪd] , [ɪn][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld][ˈwɔːtər] ;

Wash	one	quart	of	oysters	,	if	they	are	solid	,	in	one	quart	of	cold	water	;
洗	一	夸脱	的	牡蛎	,	如果	他们	是	坚硬的	,	在	一	夸脱	的	寒冷的	水	;

如果牡蛎肉质紧实，则将一夸脱牡蛎放入一夸脱冷水中清洗；

[ɪf] [nɑːt] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['wɔːtər] ; [dreɪn][ðə; ði]['wɔːtər] [θruː] [ə; eɪ] ['kʌləndər] ['ɪntuː][ðə; ði] [suːp] -

if	not	,	one	pint	of	water	;	drain	the	water	through	a	cullender	into	the	soup	-
如果	不是	,	一	品脱	的	水	;	流走	这	水	通过	一个	滤器	进入	这	汤	-

['ket(ə)l] ;

kettle	;
壶	;

如果没有，就加一品脱水；用滤网将水倒入汤锅；

[set][ðə; ði]['ket(ə)l][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði] ['lɪkər] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

set	the	kettle	on	the	fire	,	and	when	the	liquor	comes	to	a	boil	,
放	这	壶	在	这	火	,	和	什么时候	这	酒	来	到	一个	熬	,

把水壶放在火上，等酒沸腾后，

[skɪm][ˌaɪ ˈtiː] ; [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [rɪtʃ] [nuː] [mɪlk] ; [dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [ˌaɪ ˈtiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ]

skim	it	;	then	add	one	quart	of	rich	new	milk	;	just	before	it	comes	to	a
撇去	它	;	然后	添加	一	夸脱	的	富有的	新的	牛奶	;	只是	前	它	来	到	一个

[bɔɪl] ,

boil	,
熬	,

撇去浮沫；然后加入一夸脱浓稠的新牛奶；就在即将沸腾之前，

[tɜːrn][ɪn][ðə; ði] ['ɔɪstər] , [ænd; ənd] ['θɪkən] [wɪð; wɪθ] [tuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [wet][wɪð; wɪθ]

turn	in	the	oysters	,	and	thicken	with	two	spoonfuls	of	cornstarch	wet	with
转动	在	这	牡蛎	,	和	加厚	和	二	一勺	的	玉米淀粉	湿的	和

[mɪlk] ;

milk	;
牛奶	;

放入牡蛎，用两勺加了牛奶的玉米淀粉勾芡；

[ðen] [stɜːr][ɪn][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

then	stir	in	half	a	cup	of	butter	,	and	season	with	pepper	and	salt	.
然后	搅拌	在	一半	一个	杯子	的	黄油	,	和	季节	和	胡椒	和	盐	.

然后拌入半杯黄油，并用胡椒粉和盐调味。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪˈmiːdiətli] .

Let	this	boil	up	once	,	and	serve	immediately	.
让	这	熬	向上	一次	,	和	服务	立即地	.

煮沸一次后即可食用。

[biː; bi] ['veri] ['kerf(ə)l] [ðæt] [ðeɪ] [duː] [nɑːt] [bɜːrn] .

Be	very	careful	that	they	do	not	burn	.
是	非常	小心	那	他们	做	不是	烧伤	.

务必小心，别让它们烧焦了。

[ə; eɪ] [seɪf] [weɪ] [ɪz] [tuː; tə] [bɔɪl] [ðə; ði] [mɪlk] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] , [wɪtʃ] [-]

A	safe	way	is	to	boil	the	milk	in	a	basin	,	which	[	36	]
一个	安全的	方式	是	到	熬	这	牛奶	在	一个	盆地	,	哪个	[	-	]

比较安全的方法是在盆里煮牛奶，[36]

[ɪz] [set] ['ɪntuː] [əˈnʌðər] [ʌv; əv] ['wɔːtər] ,

is	set	into	another	of	water	,
是	放	进入	其他	的	水	,

放入另一盆水中，

[ænd; ənd] [ðen] [tɜːrn] [ˌaɪ ˈtiː] [ɑːn] [ðə; ði] ['ɔɪstər] [dʒʌst] [bɪˈfɔːr] [rɪˈmuːvɪŋ] [ˌaɪ ˈtiː] [frʌm; frəm] [ðə; ði] ['faɪər] .

and	then	turn	it	on	the	oysters	just	before	removing	it	from	the	fire	.
和	然后	转动	它	在	这	牡蛎	只是	前	移除	它	从	这	火	.

然后在将牡蛎从火上移开之前，再打开它加热牡蛎。

[brɔɪld] ['lɑːbstər] .

Broiled	Lobster	.
烤制	龙虾	.

烤龙虾。

[drɑːp] [ðə; ði] [lɪv; laɪv] ['lɑːbstər] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] .

Drop	the	live	lobster	into	boiling	water	,	and	boil	three	minutes	.
降低	这	居住	龙虾	进入	沸腾	水	,	和	熬	三	分钟	.

将活龙虾放入沸水中，煮三分钟。

[teɪk] [ʌp] , [dreɪn] , [ænd; ənd] [kræk] [ðə; ði] [ʃel] , [bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [teɪk] [aʊt] [ðə; ði] [miːt] .

Take	up	,	drain	,	and	crack	the	shell	,	but	do	not	take	out	the	meat	.
拿	向上	,	流走	,	和	裂缝	这	壳	,	但	做	不是	拿	出去	这	肉	.

取出、沥干、敲开贝壳，但不要取出里面的肉。

[leɪ] [ɑːn] [ðə; ði] ['grɪdaɪərn] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['sloʊli] [hæf] [æn; ən] ['aʊər] .

Lay	on	the	gridiron	,	and	boil	slowly	half	an	hour	.
莱	在	这	烤架	,	和	熬	缓慢地	一半	一个	小时	.

放在烤架上，小火煮半小时。

[sɜːrv] [ɪn] [ðə; ði] [ʃel] .

Serve	in	the	shell	.
服务	在	这	壳	.

连壳上桌。

[tuː; tə] [bɔɪl] ['lɑːbstər] .

To	Boil	Lobster	.
到	熬	龙虾	.

煮龙虾。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [ðə; ði] ['lɑːbstər] [ɪz] ['lɪvɪŋ] ; [ɪf] [nɑːt] , [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [nɑːt] [fɪt] [fɔːr; fər] [juːz] .

Be	sure	that	the	lobster	is	living	;	if	not	,	it	is	not	fit	for	use	.
是	当然	那	这	龙虾	是	活的	;	如果	不是	,	它	是	不是	合身	为了	使用	.

务必确认龙虾是活的；如果不是，则不宜食用。

[hæv; həv] [ə; eɪ] ['ket(ə)l] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; ['ɪntuː] [ðɪs] [drɑːp] [ðə; ði] ['lɑːbstər] ,

Have	a	kettle	of	boiling	water	;	into	this	drop	the	lobster	,
有	一个	壶	的	沸腾	水	;	进入	这	降低	这	龙虾	,

准备一壶开水；把龙虾放进去，

[ænd; ənd] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] [ðə; ði] [ʃel] [tɜːrnz] [red] .

and	boil	until	the	shell	turns	red	.
和	熬	直到	这	壳	转弯	红色的	.

煮至贝壳变红。

[ðɪs] [teɪks] [ə'baʊt] [ə; eɪ] [hæf] - ['aʊər] .

This	takes	about	a	half	-	hour	.
这	需要	关于	一个	一半	-	小时	.

这大约需要半小时。

[teɪk] [ʌp] ; [ænd; ənd] [wen] [koʊld] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [fɪt] [tuː; tə] [iːt] .

Take	up	;	and	when	cold	it	is	fit	to	eat	.
拿	向上	;	和	什么时候	寒冷的	它	是	合身	到	吃	.

拿起来；冷却后即可食用。

[stuːd] ['lɑːbstər] .

Stewed	Lobster	.
炖	龙虾	.

炖龙虾。

[teɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [miːt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ʃel] .

Take	out	all	the	meat	from	the	shell	.
拿	出去	全部	这	肉	从	这	壳	.

将壳里的肉全部取出。

[tʃɑːp] [ˌaɪ 'tiː] , [bʌt; bət] [nɑːt] [faɪn] .

Chop	it	,	but	not	fine	.
劈	它	,	但	不是	美好的	.

切碎，但不要切得很细。

[pʊt] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] [-]

Put	into	a	basin	with	[	37	]
放	进入	一个	盆地	和	[	-	]

放入盆中[37]

[ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] , ['pepər] , ['bʌtər] , [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tuː; tə] [ə; eɪ] [smɔːl] ['lɑːbstər] .

a	little	salt	,	pepper	,	butter	,	and	half	a	cup	of	water	to	a	small	lobster	.
一个	小的	盐	,	胡椒	,	黄油	,	和	一半	一个	杯子	的	水	到	一个	小的	龙虾	.

给一只小龙虾少许盐、胡椒粉、黄油和半杯水。

[stuː] [ə'baʊt] [ten] ['mɪnɪts] .

Stew	about	ten	minutes	.
炖	关于	十	分钟	.

炖煮约十分钟。

['kɜːrid] ['lɑːbstər] .

Curried	Lobster	.
咖喱	龙虾	.

咖喱龙虾。

[prɪ'per] [ðə; ði] ['lɑːbstər] [æz; əz] [fɔːr; fər] [stuː] ; [wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] ,

Prepare	the	lobster	as	for	stew	;	when	it	comes	to	a	boil	,
准备	这	龙虾	作为	为了	炖	;	什么时候	它	来	到	一个	熬	,

将龙虾按炖菜的做法准备；水开后，

[ˌeɪ diː 'diː] [ə; eɪ] ['mɪkstʃər] [ʌv; əv] [ə; eɪ] ['hiːpɪŋ] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] ,

add	a	mixture	of	a	heaping	tablespoonful	of	flour	,
添加	一个	混合物	的	一个	堆积	一汤匙	的	面粉	,

加入一大勺面粉混合物，

[ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ɪndiən] ['kɜːri] [mɪkst] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] .

and	half	a	teaspoonful	of	Indian	curry	mixed	with	cold	water	.
和	一半	一个	一茶匙	的	印度	咖喱	混合	和	寒冷的	水	.

以及半茶匙印度咖喱粉，用冷水冲泡。

[let] [ðɪs] [bɔɪl] [eɪt] ['mɪnɪts] , [ðen] [sɜːrv] .
Let this boil eight minutes , then serve .
让 这 熬 八 分钟 , 然后 服务 .

煮沸八分钟后即可食用。

['lɑːbstər] ['sæləd] .
Lobster Salad .
龙虾 沙拉 .

龙虾沙拉。

['lɑːbstər] ['sæləd] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] ['tʃɪkɪn] , ['juːzɪŋ] ['lɑːbstər] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] ,
Lobster salad is made the same as chicken , using lobster instead of chicken ,
龙虾 沙拉 是 制成 这 相同的 作为 鸡 , 使用 龙虾 反而 的 鸡 ,

龙虾沙拉的做法与鸡肉沙拉相同，只是用龙虾代替了鸡肉。

[ænd; ənd] ['letɪs] [ɪn'sted] [ʌv; əv] ['seləri] . [-]
and lettuce instead of celery . [38]
和 莴苣 反而 的 芹菜 . [-]

用生菜代替芹菜。[38]

[egz] .
EGGS .
鸡蛋 .

鸡蛋。

[poʊtʃt] [egz] .
Poached Eggs .
偷猎 鸡蛋 .

水煮蛋。

[breɪk] [ænd; ənd] [biːt] [ʌp] [tuː] [egz] ,
Break and beat up two eggs ,
休息 和 打 向上 二 鸡蛋 ,

打散两个鸡蛋，

[ænd; ənd] [stɜːr] ['ɪntuː] [ðem; ðəm] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] [mɪlk] [ænd; ənd] [hæf] [ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl]
and stir into them two tablespoonfuls of milk and half a teaspoonful
和 搅拌 进入 他们 二 汤匙 的 牛奶 和 一半 一个 一茶匙
[ʌv; əv] [sɔːlt] ;
of salt ;
的 盐 ;

往里面加入两汤匙牛奶和半茶匙盐；

[pʊt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] , [wɪð; wɪθ] [hæf] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [set] ['oʊvər]
put them into a basin , with half a spoonful of butter , and set over
放 他们 进入 一个 盆地 , 和 一半 一个 一勺 的 黄油 , 和 放 超过
[ðə; ði] ['faɪər] .
the fire .
这 火 .

将它们放入盆中，加入半勺黄油，放在火上加热。

[stɜːr] [ʌn'tɪl] [ˌaɪ 'tiː] ['θɪkənz] , [ænd; ənd] [ðen] [sɜːrv] .
Stir until it thickens , and then serve .
搅拌 直到 它 增厚 , 和 然后 服务 .

搅拌至浓稠即可食用。

['skræmbld] [egz] .
Scrambled Eggs .
打乱 鸡蛋 .

炒鸡蛋。

[biːt] [təˈgeðər] [fɔːr] [egz] , [ænd; ənd] [ðen] [tɜːrn][ˈɪntuː][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][wʌn] [ˈspuːnfʊl] [ʌv; əv]

Beat	**together**	**four**	**eggs**	**,**	**and**	**then**	**turn**	**into**	**a**	**pan**	**with**	**one**	**spoonful**	**of**
打	一起	四	鸡蛋	,	和	然后	转动	进入	一个	平底锅	和	一	一勺	的

[meltid] [ˈbʌtər] .

melted	**butter**	**.**
融化	黄油	.

将四个鸡蛋打散，然后倒入平底锅中，加入一勺融化的黄油。

[stɜːr] [ˈkwɪkli] [ˈoʊvər][ə; eɪ][hɑːt][ˈfaɪər][wʌn] [ˈmɪnɪt] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

Stir	**quickly**	**over**	**a**	**hot**	**fire**	**one**	**minute**	**,**	**and**	**serve**	**.**
搅拌	迅速地	超过	一个	热的	火	一	分钟	,	和	服务	.

在大火上快速翻炒一分钟，即可食用。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

野营烹饪。如何在野营生活(Camp Cookery. How to Live in Camp)

['ɔməlɪts] .
Omelets .
煎蛋卷 .

煎蛋卷。

[biːt] ['laɪtli] [tuː] [egz] , [ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][mɪlk][ænd; ənd][ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt]
Beat lightly two eggs , and stir in one spoonful of milk and a pinch of salt
打 轻轻 二 鸡蛋 , 和 搅拌 在 一 一勺 的 牛奶 和 一个 捏 的 盐
.
:
·

将两个鸡蛋轻轻打散，加入一勺牛奶和一小撮盐搅拌均匀。

[hiːt] [ðə; ði] ['ɑːmlət] [pæn][hɑːt] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][bɪt][ʌv; əv] ['bʌtər] ,
Heat the omelet pan hot , and then put in a little bit of butter ,
热 这 煎蛋卷 平底锅 热的 , 和 然后 放 在 一个 小的 少量 的 黄油 ,

将煎蛋锅烧热，然后放入少许黄油。

[ænd; ənd] [wen] [meltid][tɜːrn][ɪn][ðə; ði] [-]
and when melted turn in the [39]
和 什么时候 融化 转动 在 这 [-]

熔化后，[39]

['biːtn] [egz] ; [set][ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ʃeɪk] [ðə; ði][pæn] , [kʊk] [ʌn'tɪl][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ;
beaten eggs ; set on the fire , shake the pan , cook until a light brown ;
被打败 鸡蛋 ; 放 在 这 火 , 摇 这 平底锅 , 厨师 直到 一个 光 棕色的 ;

将鸡蛋打散；放在火上，摇晃平底锅，煎至浅棕色；

[ðen] [foʊld][ðə; ði] ['ɑːmlət] [ænd; ənd] [sɜːrv] [ɑːn][ə; eɪ][hɑːt] [dɪʃ] .
then fold the omelet and serve on a hot dish .
然后 折叠 这 煎蛋卷 和 服务 在 一个 热的 盘子 .

然后将煎蛋卷对折，盛在热盘中即可食用。

[hæm] , ['mʌʃrʊm] , ['lɑːbstər] , ['tʃɪkɪn] , [ænd; ənd][ɔːl][kaɪndz][ʌv; əv] ['ɔməlɪts] [ɑːr; ər] [meɪd] [baɪ]
Ham , mushroom , lobster , chicken , and all kinds of omelets are made by
火腿 , 蘑菇 , 龙虾 , 鸡 , 和 全部 种类 的 煎蛋卷 是 制成 经过
['tʃɑːpɪŋ] [ʌp][ðə; ði] [miːt] ,
chopping up the meat ,
切碎 向上 这 肉 ,

火腿、蘑菇、龙虾、鸡肉以及各种煎蛋卷都是用切碎的肉制成的。

[ænd; ənd] ['leɪɪŋ] [ˌaɪ 'tiː] [bɪ'twiːn] [ðə; ði][foʊldz] [bɪ'fɔːr] ['dɪʃɪŋ] . [-]
and laying it between the folds before dishing . [40]
和 躺下 它 之间 这 折叠 前 盛菜 . [-]

将其放在褶皱之间，然后再进行压扁。[40]

[miːts] .
MEATS .
肉类 .

肉类。

[fraɪd] [sɔːlt][pɔːrk] .
Fried Salt Pork .
油煎 盐 猪肉 .

炸咸猪肉。

[kʌt] [sɔ:lt][pɔ:rk]['ɪntu:]['slaɪsɪz][ə; eɪ]['kwɔ:rtər][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [kʌt] [ɔ:f][ðə; ði][raɪnd] ,

Cut	salt	pork	into	slices	a	quarter	of	an	inch	thick	,	cut	off	the	rind	,
切	盐	猪肉	进入	切片	一个	四分之一	的	一个	英寸	厚的	,	切	离开	这	果皮	,

将咸肉切成四分之一英寸厚的片，去掉皮，

[ænd; ənd] [ðen] [pɔ:r] ['oʊvər][ðem; ðəm] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] , [ɪn] [wɪtʃ] [let][ðem; ðəm][stænd][ten] ['mɪnɪts] ;

and	then	pour	over	them	boiling	water	,	in	which	let	them	stand	ten	minutes	;
和	然后	倒	超过	他们	沸腾	水	,	在	哪个	让	他们	站立	十	分钟	;

然后将它们浇上沸水，浸泡十分钟;

[ðen] [tɜ:rn] [ɔ:f] [ðə; ði]['wɔ:tər] , [ænd; ənd][fraɪ][ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [braʊn] [ɑ:n][bəuθ][saɪdz] .

then	turn	off	the	water	,	and	fry	until	they	are	brown	on	both	sides	.
然后	转动	离开	这	水	,	和	炒	直到	他们	是	棕色的	在	两个都	侧面	.

然后关火，煎至两面金黄。

[brɔɪld] [sɔ:lt][pɔ:rk] .

Broiled	Salt	Pork	.
烤制	盐	猪肉	.

烤咸猪肉。

[prɪ'per] [æz; əz][fɔ:r; fər][fraɪd] , [ænd; ənd][brɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] ['oʊvər] [klɪr] [koʊl] .

Prepare	as	for	fried	,	and	broil	ten	minutes	over	clear	coals	.
准备	作为	为了	油煎	,	和	烤	十	分钟	超过	清除	煤炭	.

按照油炸的方式准备，然后在干净的炭火上烤 10 分钟。

[sɔ:lt][pɔ:rk] [fraɪd] [ɪn] ['bætər] .

Salt	Pork	Fried	in	Batter	.
盐	猪肉	油煎	在	连击	.

咸猪肉裹面糊炸制。

[fraɪ][ðə; ði][pɔ:rk][æz; əz] [bɪ'fɔ:r] [də'rektɪd] ; [dɪp][ɪn]['bætər] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn][ðə; ði][pɔ:rk][fæt] ,

Fry	the	pork	as	before	directed	;	dip	in	batter	,	and	fry	in	the	pork	fat	,
炒	这	猪肉	作为	前	指导	;	蘸	在	连击	,	和	炒	在	这	猪肉	胖的	,

按照之前的步骤煎猪肉；蘸上面糊，再用猪油煎炸。

[tu:; tə] [wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] ['ædɪd] [tu:] ['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv] ['drɪpɪŋ] [ɔ:r][lɑ:rd] .

to	which	should	be	added	two	spoonfuls	of	drippings	or	lard	.
到	哪个	应该	是	额外	二	一勺	的	滴落物	或者	猪油	.

其中应加入两勺肉汁或猪油。

[meɪk] [ðə; ði] ['bætər] [ɪn][ðə; ði] ['fɑ:loʊɪŋ] ['mænər] :

Make	the	batter	in	the	following	manner	:
制作	这	连击	在	这	下列的	方式	:

按以下方法制作面糊:

[mɪks]['grædʒuəli][wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər][wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] ,

Mix	gradually	with	one	cup	of	flour	one	cup	of	milk	,
混合	逐步地	和	一	杯子	的	面粉	一	杯子	的	牛奶	,

将一杯面粉和一杯牛奶逐渐混合。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:][wʌn] [wel] ['bi:tn] [eg] [ænd; ənd][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔ:lt] . [-]

and	then	add	one	well	beaten	egg	and	a	little	salt	.	[	41	]
和	然后	添加	一	出色地	被打败	蛋	和	一个	小的	盐	.	[	-	]

然后加入一个打散的鸡蛋和少许盐。[41]

[fraɪd] [hæm] .

Fried	Ham	.
油煎	火腿	.

炸火腿。

[kʌt] [ðə; ði][hæm][ɪn] ['veri] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [kʌt] [ɔ:f][ðə; ði][raɪnd] .

Cut	the	ham	in	very	thin	slices	,	and	cut	off	the	rind	.
切	这	火腿	在	非常	薄的	切片	,	和	切	离开	这	果皮	.

将火腿切成薄片，并去掉皮。

[hæv; həv][hæf][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['drɪpɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , [leɪ] [ðə; ði][hæm][ɪn]

Have	**half**	**a**	**spoonful**	**of**	**boiling**	**drippings**	**in**	**the**	**frying**	**-**	**pan**	**,**	**lay**	**the**	**ham**	**in**
有	一半	一个	一勺	的	沸腾	滴落物	在	这	煎炸	-	平底锅	,	躺	这	火腿	在

[ðɪs] ,

this	**,**
这	,

在煎锅里放半勺沸腾的肉汁，把火腿放进去，

[ænd; ənd][fraɪ] ['kwɪkli] [eɪt] ['mɪnɪts] ; [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [ðen] [biː; bi] [braʊn] [ænd; ənd][krɪsp] .

and	**fry**	**quickly**	**eight**	**minutes**	**;**	**it**	**will**	**then**	**be**	**brown**	**and**	**crisp**	**.**
和	炒	迅速地	八	分钟	;	它	将要	然后	是	棕色的	和	脆	.

快速煎炸八分钟；然后就会变成棕色且酥脆。

[wer] [ðə; ði][hæm][ɪz][fɔːr; fər] ['dɪnər] , [hæv; həv][ðə; ði]['slaɪsɪz]['lɑːrdʒər][ænd; ənd] ['θɪkər] ,

Where	**the**	**ham**	**is**	**for**	**dinner**	**,**	**have**	**the**	**slices**	**larger**	**and**	**thicker**	**,**
在哪里	这	火腿	是	为了	晚餐	,	有	这	切片	更大的	和	较厚	,

如果晚餐要吃火腿，那就把火腿片切得更大更厚。

[ænd; ənd] [ɪf] [juː; jʊ][duː][nɑːt][hæv; həv] [egz] [wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'tiː] , [fraɪ] [bred] , [æz; əz][də'rektɪd][fɔːr; fər]

and	**if**	**you**	**do**	**not**	**have**	**eggs**	**with**	**it**	**,**	**fry**	**bread**	**,**	**as**	**directed**	**for**
和	如果	你	做	不是	有	鸡蛋	和	它	,	炒	面包	,	作为	指导	为了

['sɒsɪdʒɪz] .

sausages	**.**
香肠	.

如果没有鸡蛋，就按照煎香肠的方法煎面包。

[brɔɪld] [hæm] .

Broiled	**Ham**	**.**
烤制	火腿	.

烤火腿。

[kʌt] [ðə; ði][hæm][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] ; [kʌt] [ɔːf][ðə; ði][raɪnd] , [ænd; ənd][brɔɪl]['oʊvər] [klɪr] [koʊl] [ten]

Cut	**the**	**ham**	**in**	**thin**	**slices**	**;**	**cut**	**off**	**the**	**rind**	**,**	**and**	**broil**	**over**	**clear**	**coals**	**ten**
切	这	火腿	在	薄的	切片	;	切	离开	这	果皮	,	和	烤	超过	清除	煤炭	十

['mɪnɪts] .

minutes	**.**
分钟	.

将火腿切成薄片；去掉外皮，在干净的炭火上烤 10 分钟。

['bʌtər] [ɔːr][nɑːt] , [æz; əz][juː; jʊ] [pliːz] .

Butter	**or**	**not**	**,**	**as**	**you**	**please**	**.**
黄油	或者	不是	,	作为	你	请	.

加不加黄油，随你喜欢。

[wen] [ðə; ði][hæm][ɪz] ['veri] [sɔːlt][ɔːr][hɑːrd] , [slaɪs] ,

When	**the**	**ham**	**is**	**very**	**salt**	**or**	**hard**	**,**	**slice**	**,**
什么时候	这	火腿	是	非常	盐	或者	难的	,	片	,

如果火腿太咸或太硬，就切片。

[ænd; ənd][let][stænd][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ten] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['fraɪɪŋ] [ɔːr] ['brɔɪlɪŋ] .

and	**let**	**stand**	**in**	**boiling**	**water**	**ten**	**minutes**	**before**	**frying**	**or**	**broiling**	**.**
和	让	站立	在	沸腾	水	十	分钟	前	煎炸	或者	烤制	.

煎炸或烧烤前，先在沸水中浸泡十分钟。

[hæm][ænd; ənd] [egz] .

Ham	**and**	**Eggs**	**.**
火腿	和	鸡蛋	.

火腿和鸡蛋。

[fraɪ][ðə; ði][hæm][æz; əz] [bɪ'fɔːr] [də'rektɪd] , [ænd; ənd] [wen] [ðə; ði][hæm][ɪz][ɔːl] [fraɪd] ,

Fry	**the**	**ham**	**as**	**before**	**directed**	**,**	**and**	**when**	**the**	**ham**	**is**	**all**	**fried**	**,**
炒	这	火腿	作为	前	指导	,	和	什么时候	这	火腿	是	全部	油煎	,

按照之前的指示煎火腿，当火腿全部煎好后，

[tɜːrn][ðə; ði][fæt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd] [skreɪp] [ðə; ði][sɔːlt][frʌm; frəm][ðə; ði]['fraɪɪŋ] - [pæn] ; [
turn **the** **fat** **into** **a** **basin** **,** **and** **scrape** **the** **salt** **from** **the** **frying** **-** **pan** **;** **[**
转动 这 胖的 进入 一个 盆地 , 和 刮 这 盐 从 这 煎炸 - 平底锅 ; [
-]
42 **]**
-]

将油脂倒入盆中，刮掉煎锅中的盐；[42]

[tɜːrn] [bæk] [ðə; ði][fæt] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][lɑːrd] .
turn **back** **the** **fat** **,** **and** **add** **to** **it** **half** **a** **cup** **of** **lard** **.**
转动 后退 这 胖的 , 和 添加 到 它 一半 一个 杯子 的 猪油 .

将油脂倒回锅中，然后加入半杯猪油。

[wen] [ðɪs] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [breɪk] [ɪn][jʊr; jər] [egz] , ['liːvɪŋ] [ruːm] [tuː; tə][tɜːrn][ðem; ðəm] ,
When **this** **comes** **to** **a** **boil** **,** **break** **in** **your** **eggs** **,** **leaving** **room** **to** **turn** **them** **,**
什么时候 这 来 到 一个 熬 , 休息 在 你的 鸡蛋 , 离开 房间 到 转动 他们 ,

水开后，打入鸡蛋，留出翻面的空间。

[ɪf] [juː; jʊ][prɪ'fɜːr][ðem; ðəm] [tɜːrnd] ; [ðeɪ] [lʊk] [mʌtʃ] ['naɪsər] , [haʊ'evər] , [wen] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt]
if **you** **prefer** **them** **turned** **;** **they** **look** **much** **nicer** **,** **however** **,** **when** **they** **are** **not**
如果 你 更喜欢 他们 转向 ; 他们 看 很多 更漂亮 , 然而 , 什么时候 他们 是 不是
[tɜːrnd] .
turned **.**
转向 .

如果你喜欢把它们翻过来；但是，不翻过来看起来更漂亮。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər][nɑːt] [tɜːrnd] ,
If **they** **are** **not** **turned** **,**
如果 他们 是 不是 转向 ,

如果他们不转身，

[dɪp][ʌp][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] [waɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['kʊkɪŋ] [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ðem; ðəm] ;
dip **up** **the** **boiling** **fat** **while** **they** **are** **cooking** **and** **pour** **over** **them** **;**
蘸 向上 这 沸腾 胖的 尽管 他们 是 烹饪 和 倒 超过 他们 ;

趁着食材还在烹饪时，舀起滚烫的油脂浇在上面；

[ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [rer] [ɪn] [tuː] ['mɪnɪts] , [wel] [dʌn] [ɪn] [θriː] .
they **will** **cook** **rare** **in** **two** **minutes** **,** **well** **done** **in** **three** **.**
他们 将要 厨师 稀有的 在 二 分钟 , 出色地 完毕 在 三 .

两分钟就能煮熟成三分熟，三分钟就能煮熟成全熟。

[leɪ] [ðem; ðəm][ɑːn][ðə; ði]['slaɪsɪz][ʌv; əv][hæm] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
Lay **them** **on** **the** **slices** **of** **ham** **,** **and** **serve** **.**
莱 他们 在 这 切片 的 火腿 , 和 服务 .

将它们放在火腿片上，即可食用。

['brekfəst] ['beɪkən] .
Breakfast **Bacon** **.**
早餐 熏肉 .

早餐培根。

[kʊkt] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz][hæm] .
Cooked **the** **same** **as** **ham** **.**
煮熟 这 相同的 作为 火腿 .

烹饪方法与火腿相同。

['biːfsteɪk] ['smʌðəd] [ɪn] ['ʌnjənz] .
Beefsteak **Smothered** **in** **Onions** **.**
牛排 窒息 在 洋葱 .

洋葱焖牛排。

[fraɪ] [braʊn] [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] ; [wen] [braʊn] [teɪk] [aʊt][ðə; ði][pɔːrk] ,

Fry	**brown**	**four**	**slices**	**of**	**salt**	**pork**	**;**	**when**	**brown**	**take**	**out**	**the**	**pork**	**,**
炒	棕色的	四	切片	的	盐	猪肉	;	什么时候	棕色的	拿	出去	这	猪肉	,

将四片咸肉煎至棕色；煎好后取出咸肉。

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][sɪks]['ʌnjənz] [slaɪst] [θɪn] .

and	**put**	**in**	**six**	**onions**	**sliced**	**thin**	**.**
和	放	在	六	洋葱	切片	薄的	.

放入六个切成薄片的洋葱。

[fraɪ][ə'baʊt][ten] ['mɪnɪts] , ['stɜːrɪŋ] [ɔːl][ðə; ði] [waɪl] ; [ðen] [teɪk] [aʊt][ɔːl] [ɪk'sept] [ə; eɪ] [θɪn] ['leɪər] ,

Fry	**about**	**ten**	**minutes**	**,**	**stirring**	**all**	**the**	**while**	**;**	**then**	**take**	**out**	**all**	**except**	**a**	**thin**	**layer**	**,**
炒	关于	十	分钟	,	搅拌	全部	这	尽管	;	然后	拿	出去	全部	除了	一个	薄的	层	,

翻炒约十分钟，期间不断搅拌；然后取出所有食材，只留下薄薄一层。

[ænd; ənd][ə'pɑːn] [ðɪs] [leɪ] [ə; eɪ][slaɪs][ʌv; əv] [steɪk] , [ðen] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['ʌnjənz] ,

and	**upon**	**this**	**lay**	**a**	**slice**	**of**	**steak**	**,**	**then**	**a**	**layer**	**of**	**onions**	**,**
和	之上	这	躺	一个	片	的	牛排	,	然后	一个	层	的	洋葱	,

上面放一片牛排，再放一层洋葱。

[ðen] [steɪk] , [ænd; ənd]['kʌvər] [θɪk] [wɪð; wɪθ]['ʌnjənz] .

then	**steak**	**,**	**and**	**cover**	**thick**	**with**	**onions**	**.**
然后	牛排	,	和	覆盖	厚的	和	洋葱	.

然后放上牛排，再盖上厚厚一层洋葱。

[dredʒ] [iːtʃ] ['leɪər][wɪð; wɪθ] ['pepər] , [sɔːlt][ænd; ənd]['flaʊər] .

Dredge	**each**	**layer**	**with**	**pepper**	**,**	**salt**	**and**	**flour**	**.**
疏通	每个	层	和	胡椒	,	盐	和	面粉	.

将每一层都裹上胡椒粉、盐和面粉。

[pɔːr] [-]

Pour	**[**	**43**	**]**
倒	[	-	]

倾倒[43]

['oʊvər] [ðɪs] [wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd]['kʌvər] [taɪt] .

over	**this**	**one**	**cupful**	**of**	**boiling**	**water**	**,**	**and**	**cover**	**tight**	**.**
超过	这	一	一杯	的	沸腾	水	,	和	覆盖	紧的	.

在上面倒入一杯沸水，盖紧盖子。

['sɪmər] [hæf][æn; ən]['aʊər] .

Simmer	**half**	**an**	**hour**	**.**
煨	一半	一个	小时	.

小火慢炖半小时。

[wen] [juː; jʊ] [dɪʃ] , [pleɪs] [ðə; ði] [steɪk] [ɪn][ðə; ði]['sentər][ʌv; əv][ðə; ði] [dɪʃ] ,

When	**you**	**dish**	**,**	**place**	**the**	**steak**	**in**	**the**	**centre**	**of**	**the**	**dish**	**,**
什么时候	你	盘子	,	地方	这	牛排	在	这	中心	的	这	盘子	,

盛盘时，将牛排放在盘子中央。

[ænd; ənd] [hiːp] [ðə; ði]['ʌnjənz] [ə'raʊnd][ˌaɪ 'tiː] .

and	**heap**	**the**	**onions**	**around**	**it**	**.**
和	堆	这	洋葱	大约	它	.

然后在它周围堆上洋葱。

[sɜːrv] [ðə; ði] [seɪm] ['vedʒtəb(ə)lz][æz; əz][fɔːr; fər] [brɔɪld] [steɪk] .

Serve	**the**	**same**	**vegetables**	**as**	**for**	**broiled**	**steak**	**.**
服务	这	相同的	蔬菜	作为	为了	烤制	牛排	.

搭配烤牛排的蔬菜相同。

[brɔɪld] [biːf] [steɪk] .

Broiled	**Beef**	**Steak**	**.**
烤制	牛肉	牛排	.

烤牛排。

[kʌt] [ðə; ði] [steɪk] [ə'baʊt] [θriː] ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] .

Cut	**the**	**steak**	**about**	**three**	**quarters**	**of**	**an**	**inch**	**thick**	**.**
切	这	牛排	关于	三	四分之一	的	一个	英寸	厚的	.

将牛排切成约四分之三英寸厚。

[hæv; həv][ə; eɪ] [klɪr] ['faɪər][ænd; ənd] [leɪ] [ðə; ði] [steɪk] [ɑːn][ðə; ði]['grɪdaɪərn] , [ænd; ənd] [dredʒ] ['laɪtli] [wɪð; wɪθ]['flaʊər] .

Have	**a**	**clear**	**fire**	**and**	**lay**	**the**	**steak**	**on**	**the**	**gridiron**	**,**	**and**	**dredge**	**lightly**	**with**	**flour**	**.**
有	一个	清除	火	和	躺	这	牛排	在	这	烤架	,	和	疏通	轻轻	和	面粉	.

生起明火，将牛排放在烤架上，轻轻裹上一层面粉。

[ɪf] [juː; jʊ][dɪ'zaɪər][ðə; ði] [steɪk] [rer] , [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] , [ɪf] [wel] [dʌn] , [ˌfɪf'tiːn] .

If	**you**	**desire**	**the**	**steak**	**rare**	**,**	**cook**	**ten**	**minutes**	**,**	**if**	**well**	**done**	**,**	**fifteen**	**.**
如果	你	欲望	这	牛排	稀有的	,	厨师	十	分钟	,	如果出色地		完毕	,	十五	.

如果想要三分熟的牛排，烹饪十分钟；如果想要全熟，烹饪十五分钟。

[dɪʃ] [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Dish	**and**	**season**	**with**	**butter**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**salt**	**.**
盘子	和	季节	和	黄油	,	胡椒	,	和	盐	.

将菜肴盛出，用黄油、胡椒粉和盐调味。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

Serve	**immediately**	**.**
服务	立即地	.

立即食用。

['nevər] [set] [steɪk] ['ɪntuː][ðə; ði]['ʌv(ə)n][tuː; tə] [kiːp] [wɔːrm][ɔːr][tuː; tə] [melt] [ðə; ði] ['bʌtər] .

Never	**set**	**steak**	**into**	**the**	**oven**	**to**	**keep**	**warm**	**or**	**to**	**melt**	**the**	**butter**	**.**
绝不	放	牛排	进入	这	烤箱	到	保持	温暖的	或者	到	熔化	这	黄油	.

千万不要把牛排放进烤箱里保温或融化黄油。

[ðə; ði] [dɪʃ] [mʌst; məst][biː; bi][hɑːt] , [ðə; ði] ['bʌtər] [stænd][ɪn][ə; eɪ][wɔːrm] [ruːm] [lɔːŋ] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] ['sɔːfn] ,

The	**dish**	**must**	**be**	**hot**	**,**	**the**	**butter**	**stand**	**in**	**a**	**warm**	**room**	**long**	**enough**	**to**	**soften**	**,**
这	盘子	必须	是	热的	,	这	黄油	站立	在	一个	温暖的	房间	长的	足够的	到	软化	,

这道菜必须趁热吃，黄油要放在温暖的房间里足够长的时间使其软化。

[bʌt; bət][duː][nɑːt] [melt] .

but	**do**	**not**	**melt**	**.**
但	做	不是	熔化	.

但不要融化。

[ɪf] [fɔːr; fər] ['dɪnər] , [sɜːrv] [pə'tetoz] , ['iːðər] [beɪkt] [ɔːr] [bɔɪld] , [ænd; ənd] ['eni] ['ʌðər] ['vedʒtəb(ə)lz] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [tʃuːz] .

If	**for**	**dinner**	**,**	**serve**	**potatoes**	**,**	**either**	**baked**	**or**	**boiled**	**,**	**and**	**any**	**other**	**vegetables**	**which**	**you**	**choose**	**.**
如果	为了	晚餐	,	服务	土豆	,	任何一个	烘焙	或者	煮沸	,	和	任何	其他	蔬菜	哪个	你	选择	.

如果是晚餐，可以上烤土豆或煮土豆，以及你选择的任何其他蔬菜。

['meni] ['pɜːsənz] [paʊnd] [tʌf] [steɪk] [bɪ'fɔːr] ['kʊkɪŋ] , [bʌt; bət][aɪ] [wʊd] [nɑːt] [ˌrekə'mend] [ˌaɪ 'tiː] ,

Many	**persons**	**pound**	**tough**	**steak**	**before**	**cooking**	**,**	**but**	**I**	**would**	**not**	**recommend**	**it**	**,**
许多	人	磅	艰难的	牛排	前	烹饪	,	但	我	会	不是	推荐	它	,

很多人在烹饪前会把较硬的牛排捶打几下，但我并不推荐这样做。

[æz; əz][baɪ] [ðɪs] [miːnz] [ˌaɪ 'tiː]['luːzɪz] [mʌtʃ] [ʌv; əv][ɪts]['dʒuːsɪnəs] . [-]

as	**by**	**this**	**means**	**it**	**loses**	**much**	**of**	**its**	**juiciness**	**.**	**[**	**44**	**]**
作为	经过	这	方法	它	失败	很多	的	它是	多汁	.	[	-	]

这样一来，它就失去了很多汁水。[44]

[ðer; ðər][ɑːr; ər][sʌm; səm]['fæməliz][ɪn][ðə; ði] ['kʌntri] [huː] [hæv; həv][noʊ] [miːnz] [ʌv; əv] ['brɔɪlɪŋ] .

There	are	some	families	in	the	country	who	have	no	means	of	broiling	.
那里	是	一些	家庭	在	这	国家	WHO	有	不	方法	的	烤制	.

国内有些家庭没有烤肉的条件。

[ðə; ði][nekst][best] [θɪŋ] [sʌtʃ] ['pɜːsənz][kæn; kən][duː][ɪz][tuː; tə] [hiːt] [ðə; ði]['fraɪɪŋ][pæn]['veri][hɑːt] ,

The	next	best	thing	such	persons	can	do	is	to	heat	the	frying	pan	very	hot	,
这	下一个	最好的	事物	这样的	人	能	做	是	到	热	这	煎炸	平底锅	非常	热的	,

对于这类人来说，次佳之选就是把煎锅烧得非常热。

[ænd; ənd] [griːs] [wɪð; wɪθ][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['bʌtər] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] [steɪk] [frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] ;

and	grease	with	just	enough	butter	to	prevent	the	steak	from	sticking	;
和	润滑脂	和	只是	足够的	黄油	到	防止	这	牛排	从	粘性	;

[ðen] [leɪ][ðə; ði] [steɪk] [ɪn] ,

then	lay	the	steak	in	,
然后	躺	这	牛排	在	,

用适量的黄油涂抹牛排，防止粘连；然后将牛排放入锅中，

[ænd; ənd] [kʊk] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] [də'rektɪd] .

and	cook	,	and	serve	as	before	directed	.
和	厨师	,	和	服务	作为	前	指导	.

按照之前的指示烹制并上菜。

[fraɪd] ['biːfsteɪk] .

Fried	Beefsteak	.
油煎	牛排	.

炸牛排。

[fɔːr; fər] [tuː] [paʊndz] [ʌv; əv] [steɪk] [fraɪ] [braʊn] [fɔːr] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] ,

For	two	pounds	of	steak	fry	brown	four	slices	of	salt	pork	,
为了	二	磅	的	牛排	炒	棕色的	四	切片	的	盐	猪肉	,

两磅牛排，煎四片咸猪肉，

[ðen] [teɪk] [ʌp][ðə; ði][pɔːrk][ænd; ənd][fraɪ][ðə; ði] [steɪk] [ɪn][ðə; ði][fæt] ; [sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [ˌaɪ 'tiː] .

then	take	up	the	pork	and	fry	the	steak	in	the	fat	;	salt	and	pepper	it	.
然后	拿	向上	这	猪肉	和	炒	这	牛排	在	这	胖的	;	盐	和	胡椒	它	.

然后取出猪肉，用猪油煎牛排；撒上盐和胡椒粉。

[wen] [juː; jʊ] [dɪʃ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['bʌtər] .

When	you	dish	,	add	a	little	butter	.
什么时候	你	盘子	,	添加	一个	小的	黄油	.

盛盘时，加一点黄油。

[tuː; tə][ðə; ði][fæt] [rɪ'meɪnɪŋ] [ɪn][ðə; ði] ['fraɪɪŋ] - [pæn] , ['æftər][ðə; ði] [steɪk] [hæz; həz] [bɪn] [kʊkt] ,

To	the	fat	remaining	in	the	frying	-	pan	,	after	the	steak	has	been	cooked	,
到	这	胖的	其余的	在	这	煎炸	-	平底锅	,	后	这	牛排	有	到过	煮熟	,

将牛排煎好后留在煎锅里的油脂倒入锅中。

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][draɪ]['flaʊər] ([biː; bi] [ʃʊr] [tuː; tə][hæv; həv][ðə; ði][fæt] ['bɔɪlɪŋ]) ,

add	one	tablespoonful	of	dry	flour	(	be	sure	to	have	the	fat	boiling	)	,
添加	一	一汤匙	的	干燥	面粉	(	是	当然	到	有	这	胖的	沸腾	)	,

加入一汤匙干面粉（确保油脂已沸腾），

[ænd; ənd][stɜːr][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz] [braʊn] [ænd; ənd][ðer; ðər][ɑːr; ər][noʊ] [lʌmps] ,

and	stir	until	it	is	brown	and	there	are	no	lumps	,
和	搅拌	直到	它	是	棕色的	和	那里	是	不	肿块	,

搅拌至呈棕色且无结块即可。

[ðen] [pɔːr] [ɪn][ə'baʊt][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

then	pour	in	about	half	a	cup	of	boiling	water	.
然后	倒	在	关于	一半	一个	杯子	的	沸腾	水	.

然后倒入约半杯沸水。

['siːz(ə)n] [wel] [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔːlt] .

Season	**well**	**with**	**pepper**	**and**	**salt**	**.**
季节	出色地	和	胡椒	和	盐	.

用胡椒和盐充分调味。

[sɜːrv] [ɪn][ə; eɪ]['greɪvi][tjuˈriːnˌtəˈriːn] .

Serve	**in**	**a**	**gravy**	**tureen**	**.**
服务	在	一个	肉汁	汤碗	.

盛入肉汁汤碗中。

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ] [mɔːr] [ˌiːkəˈnɑːmɪk(ə)l] , [bʌt; bət][nɑːt][soʊ] ['helθi] [ə; eɪ] ['meθəd] [æz; əz] ['brɔɪlɪŋ] .

This	**is**	**a**	**more**	**economical**	**,**	**but**	**not**	**so**	**healthy**	**a**	**method**	**as**	**broiling**	**.**
这	是	一个	更多的	经济	,	但	不是	所以	健康	一个	方法	作为	烤制	.

这种方法更经济，但不如烤制健康。

[stuːd] [biːf] .

Stewed	**Beef**	**.**
炖	牛肉	.

炖牛肉。

[teɪk] [ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv] [biːf] [ðæt] [ɪz] ['ræðər] [tʌf] [-]

Take	**a**	**piece**	**of**	**beef**	**that**	**is**	**rather**	**tough**	**[**	**45**	**]**
拿	一个	片	的	牛肉	那	是	相当	艰难的	[	-	]

取一块比较硬的牛肉[45]

[ɔːr] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [tʌf] ['biːfsteɪk] ; [rʌb]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ]['hændfʊl][ʌv; əv][sɔːlt] , [sʌm; səm] ['pepər]

or	**pieces**	**of**	**tough**	**beefsteak**	**;**	**rub**	**into**	**it**	**a**	**handful**	**of**	**salt**	**,**	**some**	**pepper**
或者	件	的	艰难的	牛排	;	擦	进入	它	一个	少数	的	盐	,	一些	胡椒

[ænd; ənd]['flaʊər] ;

and	**flour**	**;**
和	面粉	;

或者切成块的硬牛排；在牛排上抹上一把盐、一些胡椒粉和面粉；

[leɪ] [ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l] [ðæt] [juː; jʊ][kæn; kən]['kʌvər] [taɪt] , [ænd; ənd] [ðæt] [hæz; həz][ə; eɪ] [flæt] ['bɑːtəm] .

lay	**in**	**a**	**kettle**	**that**	**you**	**can**	**cover**	**tight**	**,**	**and**	**that**	**has**	**a**	**flat**	**bottom**	**.**
躺	在	一个	壶	那	你	能	覆盖	紧的	,	和	那	有	一个	平坦的	底部	.

把它放在一个可以盖紧的、底部平坦的水壶里。

[kʌt] [ʌp][æn; ən]['ʌnjən] , [ə; eɪ][pəˈteɪtoʊ] , [ə; eɪ] [smɔːl] ['tɜːrnɪp] , [ə; eɪ] ['kærət] , [ænd; ənd][ə; eɪ]['pɑːrsnɪp] ;

Cut	**up**	**an**	**onion**	**,**	**a**	**potato**	**,**	**a**	**small**	**turnip**	**,**	**a**	**carrot**	**,**	**and**	**a**	**parsnip**	**;**
切	向上	一个	洋葱	,	一个	土豆	,	一个	小的	芜菁	,	一个	胡萝卜	,	和	一个	欧防风	;

切一个洋葱、一个土豆、一个小萝卜、一根胡萝卜和一个欧洲防风草；

[leɪ] [ðiːz] [ɑːn][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] , [ænd; ənd] [ðen] ['sprɪŋk(ə)l][ɪn][hæf][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

lay	**these**	**on**	**top**	**of**	**the**	**meat**	**,**	**and**	**then**	**sprinkle**	**in**	**half**	**a**	**teaspoonful**	**of**
躺	这些	在	顶部	的	这	肉	,	和	然后	撒	在	一半	一个	一茶匙	的

['sɪnəmən] ,

cinnamon	**,**
肉桂	,

将这些食材放在肉的上面，然后撒上半茶匙肉桂粉。

[hæf][ʌv; əv] [meɪs] , [wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][kloʊv] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][koʊld]['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə]['kʌvər]

half	**of**	**mace**	**,**	**one**	**-**	**fourth**	**of**	**clove**	**,**	**and**	**add**	**cold**	**water**	**enough**	**to**	**cover**
一半	的	锤	,	一	-	第四	的	丁香	,	和	添加	寒冷的	水	足够的	到	覆盖

[ˌaɪ 'tiː] .

it	**.**
它	.

取半根肉豆蔻皮，四分之一丁香，加入冷水没过食材。

[let] [ðem; ðəm] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ] [bɔɪl] , [skɪm] [ɔːf] [ɔːl][ðə; ðɪ] [skʌm] ; [ðen] ['kʌvər] [taɪt] ,

Let	**them**	**come**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**skim**	**off**	**all**	**the**	**scum**	**;**	**then**	**cover**	**tight**	**,**
让	他们	来	到	一个	熬	,	撇去	离开	全部	这	浮渣	;	然后	覆盖	紧的	,

让水烧开，撇去浮沫；然后盖紧锅盖。

[ænd; ənd] ['sɪmər] [faɪv] ['aʊərz] .

and	simmer	five	hours	.
和	煨	五	小时	.

慢炖五个小时。

['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fɔːr] ['aʊərz] ,

After	it	has	been	boiling	four	hours	,
后	它	有	到过	沸腾	四	小时	,

煮沸四个小时后，

[mɪks][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] .

mix	half	a	cup	of	flour	with	cold	water	and	add	to	it	.
混合	一半	一个	杯子	的	面粉	和	寒冷的	水	和	添加	到	它	.

将半杯面粉与冷水混合，然后加入其中。

[juː; jʊ][kæn; kən] [ðen] [teɪst] [ˌaɪ 'tiː] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['siːzənɪŋ] [ɪf] ['nesəseri] .

You	can	then	taste	it	,	and	add	more	seasoning	if	necessary	.
你	能	然后	品尝	它	,	和	添加	更多的	调料	如果	必要的	.

然后你可以尝尝味道，如果需要的话，再加些调味料。

[ðə; ðɪ][spaɪs] [meɪ] [biː; bi][ə'mɪtɪd; oʊ'mɪtɪd] [ɪf] [juː; jʊ] [tʃuːz] .

The	spice	may	be	omitted	if	you	choose	.
这	香料	可能	是	省略	如果	你	选择	.

如果愿意，可以省略香料。

[læm] [tʃɔps] .

Lamb	Chops	.
羊肉	排骨	.

羊排。

[brɔɪl] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] ['oʊvər] [klɪr] [koʊl] .

Broil	fifteen	minutes	over	clear	coals	.
烤	十五	分钟	超过	清除	煤炭	.

在清澈的炭火上烤十五分钟。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['pepər] , [ænd; ənd][sɔːlt] .

Season	with	butter	,	pepper	,	and	salt	.
季节	和	黄油	,	胡椒	,	和	盐	.

用黄油、胡椒粉和盐调味。

[brɔɪld] [viːl] .

Broiled	Veal	.
烤制	小牛肉	.

烤小牛肉。

[kʌt] [viːl] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [brɔɪl] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Cut	veal	into	thin	slices	,	and	broil	twenty	minutes	.
切	小牛肉	进入	薄的	切片	,	和	烤	二十	分钟	.

将小牛肉切成薄片，烤20分钟。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bʌtər] , ['pepər] , [ænd; ənd] [-]

Season	with	butter	,	pepper	,	and	[	46	]
季节	和	黄油	,	胡椒	,	和	[	-	]

用黄油、胡椒粉和[46]调味

[sɔːlt] .

salt	.
盐	.

盐。

[ðɪs] [ɪz][ðə; ði][moʊst] [ʌn'seɪvəri] ['meθəd] [ʌv; əv] ['kʊkɪŋ] [viːl] , [ænd; ənd][aɪ] [wʊd] [nɑːt] [ˌrekə'mend]

This	is	the	most	unsavory	method	of	cooking	veal	,	and	I	would	not	recommend
这	是	这	最多	令人不快的	方法	的	烹饪	小牛肉	,	和	我	会	不是	推荐

[ˌaɪ 'tiː] .

it	.
它	.

这是最令人作呕的小牛肉烹饪方法，我不推荐这样做。

['frɪkəsiː] [ʌv; əv] [viːl] .

Fricassee	of	Veal	.
炖菜	的	小牛肉	.

小牛肉烩菜。

[fraɪ] [eɪt] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][sɔːlt][pɔːrk] , [braʊn] .

Fry	eight	slices	of	salt	pork	,	brown	.
炒	八	切片	的	盐	猪肉	,	棕色的	.

将八片咸猪肉煎至棕色。

[teɪk] [aʊt][ðə; ði][pɔːrk] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz][ʌv; əv] [viːl] ,

Take	out	the	pork	,	and	put	in	thin	slices	of	veal	,
拿	出去	这	猪肉	,	和	放	在	薄的	切片	的	小牛肉	,

取出猪肉，换上切成薄片的牛肉。

[wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [kʌt][frʌm; frəm][ðə; ði][leg] .

which	have	been	cut	from	the	leg	.
哪个	有	到过	切	从	这	腿	.

这些是从腿上切下来的。

['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] , [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] .

Sprinkle	with	salt	and	pepper	,	and	fry	brown	.
撒	和	盐	和	胡椒	,	和	炒	棕色的	.

撒上盐和胡椒粉，煎至棕色。

[wen] [ɔːl][ðə; ði] [viːl] [ɪz][fraɪd] , [mɪks][wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][draɪ]

When	all	the	veal	is	fried	,	mix	with	the	boiling	fat	two	tablespoonfuls	of	dry
什么时候	全部	这	小牛肉	是	油煎	,	混合	和	这	沸腾	胖的	二	汤匙	的	干燥

['flaʊər] ;

flour	;
面粉	;

小牛肉全部煎好后，将两汤匙干面粉与沸腾的油脂混合；

[stɜːr][ʌn'tɪl][ðer; ðər][ɑːr; ər][noʊ] [lʌmps] , [ænd; ənd][ðə; ði]['flaʊər][ɪz] [braʊn] ;

stir	until	there	are	no	lumps	,	and	the	flour	is	brown	;
搅拌	直到	那里	是	不	肿块	,	和	这	面粉	是	棕色的	;

搅拌至无结块，面粉呈棕色；

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] [kʌps][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] .

then	add	two	cups	of	boiling	water	,	and	season	with	salt	and	pepper	.
然后	添加	二	杯子	的	沸腾	水	,	和	季节	和	盐	和	胡椒	.

然后加入两杯沸水，并用盐和胡椒粉调味。

[leɪ] [ðə; ði] [viːl] [ɪn] [ðɪs] ['greɪvi] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] .

Lay	the	veal	in	this	gravy	,	and	simmer	fifteen	minutes	.
莱	这	小牛肉	在	这	肉汁	,	和	煨	十五	分钟	.

将小牛肉放入肉汁中，小火慢炖十五分钟。

[dɪʃ] , [ænd; ənd] [pɔːr] [ðə; ði]['greɪvi]['oʊvər][ðə; ði] [miːt] .

Dish	,	and	pour	the	gravy	over	the	meat	.
盘子	,	和	倒	这	肉汁	超过	这	肉	.

将肉盛入盘中，然后把肉汁浇在肉上。

[ɪf] [fɔːr; fər] ['dɪnər] , ['gɑːrnɪʃ] [wɪð; wɪθ] [bɔɪld] [raɪs] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [pleɪn] [bɔɪld] [pə'tetoz] .

If	for	dinner	,	garnish	with	boiled	rice	,	and	serve	plain	boiled	potatoes	.
如果	为了	晚餐	,	装饰	和	煮沸	米	,	和	服务	清楚的	煮沸	土豆	.

如果是晚餐，可以配上米饭，以及白煮土豆。

['mʌt(ə)n] [tʃɔps] .

Mutton	Chops	.
羊肉	排骨	.

羊排。

[kʌt] [ðə; ði] [tʃɔps] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [lɔɪn] [ɔːr] [ðə; ði] [nek] ; [brɔɪl] [æz; əz] [juː; jʊ] [duː] ['biːfsteɪk] ,

Cut	the	chops	from	the	loin	or	the	neck	;	broil	as	you	do	beefsteak	,
切	这	排骨	从	这	腰部	或者	这	脖子	;	烤	作为	你	做	牛排	,

将猪排从里脊肉或颈肉上切下来；像烤牛排一样烤制。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪn] [hɑːt] ['dɪʃɪz] . [-]

and	serve	in	hot	dishes	.	[	47	]
和	服务	在	热的	菜肴	.	[	-	]

并用热菜盛装。[47]

['mʌt(ə)n] [paɪ] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊz] .

Mutton	Pie	with	Tomatoes	.
羊肉	馅饼	和	西红柿	.

番茄羊肉派。

[per] [ænd; ənd] [slaɪs] [sɪks] [tə'meɪtoʊz] ; [pʊt] [ə; eɪ] ['leɪər] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [diːp] ['pʊdɪŋ] - [dɪʃ] ,

Pare	and	slice	six	tomatoes	;	put	a	layer	into	a	deep	pudding	-	dish	,
削减	和	片	六	西红柿	;	放	一个	层	进入	一个	深的	布丁	-	盘子	,

将六个番茄削皮切片；铺一层在深布丁盘中，

[ðen] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['leɪər] [ʌv; əv] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [koʊld] ['mʌt(ə)n] , [ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn] ['flaʊər] , [sɔːlt] , ['pepər] .

then	put	in	a	layer	of	slices	of	cold	mutton	,	and	dredge	in	flour	,	salt	,	pepper	.
然后	放	在	一个	层	的	切片	的	寒冷的	羊肉	,	和	疏通	在	面粉	,	盐	,	胡椒	.

然后铺上一层冷羊肉片，再裹上面粉、盐和胡椒粉。

[hæv; həv] [ðə; ði] [læst] ['leɪər] [tə'meɪtoʊz] , ['oʊvər] [wɪtʃ] ['sprɪŋk(ə)l] [tuː] [roʊld] ['krækərz] .

Have	the	last	layer	tomatoes	,	over	which	sprinkle	two	rolled	crackers	.
有	这	最后的	层	西红柿	,	超过	哪个	撒	二	滚动	饼干	.

最后铺上一层番茄，再在上面撒上两片卷好的饼干。

[beɪk] [wʌn] ['aʊər] .

Bake	one	hour	.
烤	一	小时	.

烘烤一小时。

[viːl] ['kʌtlits] .

Veal	Cutlets	.
小牛肉	肉饼	.

小牛肉排。

[fraɪ] [braʊn] [eɪt] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [sɔːlt] [pɔːrk] .

Fry	brown	eight	slices	of	salt	pork	.
炒	棕色的	八	切片	的	盐	猪肉	.

将八片咸猪肉煎至金黄。

[teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] , [ænd; ənd] [ˌeɪ diː ˈdiː] [tuː; tə] [ðə; ði] [fæt] [tuː] [lɑːrdʒ] [ˈspuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [lɑːrd] [ɔːr] ['drɪpɪŋ] .

Take	them	up	,	and	add	to	the	fat	two	large	spoonfuls	of	lard	or	drippings	.
拿	他们	向上	,	和	添加	到	这	胖的	二	大的	一勺	的	猪油	或者	滴落物	.

将它们舀起，然后加入两大勺猪油或油脂。

[hæv; həv] ['redi] [θɪn] ['slaɪsɪz] [ʌv; əv] [viːl] ([ðeɪ] [ɑːr; ər] [best] [kʌt] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [leg]) ,

Have	ready	thin	slices	of	veal	(	they	are	best	cut	from	the	leg	)	,
有	准备好	薄的	切片	的	小牛肉	(	他们	是	最好的	切	从	这	腿	)	,

准备好薄薄的小牛肉片（最好用牛腿肉切），

[dɪp] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] [eg] [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [wel] ['biːtn] , [ðen] ['ɪntuː] ['krækər] [krʌmz] ,

dip	them	in	an	egg	which	has	been	well	beaten	,	then	into	cracker	crumbs	,
蘸	他们	在	一个	蛋	哪个	有	到过	出色地	被打败	,	然后	进入	饼干	面包屑	,

将它们蘸上打散的鸡蛋液，然后裹上饼干屑。

[ænd; ənd] [fraɪ] [ə; eɪ] [naɪs] [braʊn] .

and	fry	a	nice	brown	.
和	炒	一个	好的	棕色的	.

煎至漂亮的棕色。

['siːz(ə)n] [ðem; ðəm] , [bɪ'fɔːr] ['dɪpɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [eg] [ænd; ənd] ['krækər] , [wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Season	them	,	before	dipping	in	the	egg	and	cracker	,	with	pepper	and	salt	.
季节	他们	,	前	浸渍	在	这	蛋	和	饼干	,	和	胡椒	和	盐	.

:

在蘸上蛋液和饼干之前，先用胡椒粉和盐调味。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [sɔːlt] [pɔːrk] .

Serve	with	the	salt	pork	.
服务	和	这	盐	猪肉	.

与咸肉一起食用。

['mʌt(ə)n] ['kʌtlits] .

Mutton	Cutlets	.
羊肉	肉饼	.

羊肉排。

[ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [viːl] .

The	same	as	veal	.
这	相同的	作为	小牛肉	.

和小牛肉一样。

[fraɪd] ['spɒsɪdʒɪz] .

Fried	Sausages	.
油煎	香肠	.

炸香肠。

[kʌt] [ðə; ði] ['spɒsɪdʒɪz] [ə'pɑːrt] , [ænd; ənd] [wɑːʃ] ; [ðen] [-]

Cut	the	sausages	apart	,	and	wash	;	then	[	48	]
切	这	香肠	除	,	和	洗	;	然后	[	-	]

将香肠切开，洗净；然后[48]

[leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [ðem; ðəm] ; [let] [ðem; ðəm] [bɔɪl] [tuː] ['mɪnɪts] ,

lay	them	in	the	pan	,	and	pour	boiling	water	over	them	;	let	them	boil	two	minutes	,
躺	他们	在	这	平底锅	,	和	倒	沸腾	水	超过	他们	;	让	他们	熬	二	分钟	,

把它们放入锅中，倒入沸水；煮两分钟。

[ðen] [tɜːrn] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [prɪk] [ðə; ði] ['sɒsɪdʒɪz] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [fɔːrk] ,

then	turn	off	the	water	,	and	prick	the	sausages	with	a	fork	,
然后	转动	离开	这	水	,	和	刺	这	香肠	和	一个	叉	,

然后关掉水，用叉子在香肠上扎几个孔。

[ɔːr] [ðeɪ] [wɪl] [bɜːrst] ['oʊpən] [wen] [ðeɪ] [bɪ'gɪn] [tuː; tə] [fraɪ] .

or	they	will	burst	open	when	they	begin	to	fry	.
或者	他们	将要	爆裂	打开	什么时候	他们	开始	到	炒	.

否则它们在煎炸时会爆裂。

[pʊt] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] ['drɪpɪŋ] [ɪn] [ðə; ði] [pæn] [wɪð; wɪθ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [fraɪ] ['twenti] ['mɪnɪts] .

Put	a	little	drippings	in	the	pan	with	them	,	and	fry	twenty	minutes	.
放	一个	小的	滴落物	在	这	平底锅	和	他们	,	和	炒	二十	分钟	.

锅里放少许油，和它们一起煎20分钟。

[tɜːrn] [ðem; ðəm] ['ɔːf(ə)n] [ðæt] [ðeɪ] [meɪ] [biː; bi] [braʊn] [ɑːn] [ɔːl] [saɪdz] .

Turn	them	often	that	they	may	be	brown	on	all	sides	.
转动	他们	经常	那	他们	可能	是	棕色的	在	全部	侧面	.

经常翻动，使它们四面都变成棕色。

[kʌt] [steɪl] [bred] ['ɪntuː] ['fænsɪf(ə)l] [ʃeɪp] , [fraɪ] [ɪn] [ðə; ði] ['sɔːsɪdʒ] [fæt] , [ænd; ənd] ['gɑːrnɪʃ] [ðə; ði] [dɪʃ] [wɪð; wɪθ] [ˌaɪ 'tiː] .

Cut	stale	bread	into	fanciful	shape	,	fry	in	the	sausage	fat	,	and	garnish	the	dish	with	it	.
切	陈旧	面包	进入	奇幻的	形状	,	炒	在	这	香肠	胖的	,	和	装饰	这	盘子	和	它	.

将隔夜面包切成奇形怪状，用香肠油煎炸，然后用来装饰菜肴。

[braʊn] [bred] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] [fraɪd] [ɪn] [ðɪs] [wei] .

Brown	bread	is	delicious	fried	in	this	way	.
棕色的	面包	是	可口的	油煎	在	这	方式	.

这样煎炸的黑麦面包味道很棒。

[sɜːrv] [pleɪn] [bɔɪld] [pə'tetoz] . [-]

Serve	plain	boiled	potatoes	.	[	49	]
服务	清楚的	煮沸	土豆	.	[	-	]

将煮熟的土豆直接食用。[49]

['vedʒtəb(ə)lz] .

VEGETABLES	.
蔬菜	.

蔬菜。

[bɔɪld] [pə'tetoz] .

Boiled	Potatoes	.
煮沸	土豆	.

煮土豆。

[ɪf] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [nuː] , [wɑːʃ] [kliːn] , [ænd; ənd] [pʊt] ['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [bɔɪl] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ,

If	the	potatoes	are	new	,	wash	clean	,	and	put	into	boiling	water	;	boil	thirty	minutes	,
如果	这	土豆	是	新的	,	洗	干净的	,	和	放	进入	沸腾	水	;	熬	三十	分钟	,

如果是新土豆，洗净后放入沸水中煮30分钟。

[ænd; ənd] [sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] .

and	serve	immediately	.
和	服务	立即地	.

立即食用。

[æz; əz] [ðeɪ] [groʊ] ['oʊldər] , [skreɪp] [ðə; ði] [skɪn] [ɔːf] [bɪ'fɔːr] ['bɔɪlɪŋ] .

As	they	grow	older	,	scrape	the	skin	off	before	boiling	.
作为	他们	生长	老	,	刮	这	皮肤	离开	前	沸腾	.

随着果实成熟，煮之前要刮掉外皮。

[fɔːr; fər] [oʊld] [pə'tetoz] , [hæv; həv] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [θɪn] [bleɪd] ; [ænd; ənd] [per] [ðə; ði] [pə'tetoz] ,

For	old	potatoes	,	have	a	sharp	knife	with	a	thin	blade	;	and	pare	the	potatoes	,
为了	老的	土豆	,	有	一个	锋利的	刀	和	一个	薄的	刀刃	;	和	削减	这	土豆	,

对于老土豆，用一把锋利的薄刃刀，将土豆削皮。

['hævɪŋ] [ðə; ði] [skɪn] [æz; əz] [θɪn] [æz; əz] ['pɑːsəb(ə)l] .

having	the	skin	as	thin	as	possible	.
拥有	这	皮肤	作为	薄的	作为	可能的	.

尽可能使皮肤变薄。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] [mʌtʃ] ['betər] [ɪf] [ðeɪ] [stænd] [ɪn] [koʊld] ['wɔːtər] [ə; eɪ] [fjuː] ['aʊərz] [bɪ'fɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ;

They	are	very	much	better	if	they	stand	in	cold	water	a	few	hours	before	boiling	;
他们	是	非常	很多	更好的	如果	他们	站立	在	寒冷的	水	一个	很少	小时	前	沸腾	;

如果先将它们在冷水中浸泡几个小时再煮沸，效果会更好；

[ðen] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

then	put	them	in	boiling	water	,	and	boil	thirty	minutes	.
然后	放	他们	在	沸腾	水	,	和	熬	三十	分钟	.

然后将它们放入沸水中，煮三十分钟。

[wen] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɔɪld] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [θroʊ] [ɪn] [ə; eɪ] ['hændfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] .

When	they	have	boiled	fifteen	minutes	,	throw	in	a	handful	of	salt	.
什么时候	他们	有	煮沸	十五	分钟	,	扔	在	一个	少数	的	盐	.

煮沸十五分钟后，加入一把盐。

[wen] [dʌn] , [tɜːrn] [ɔːf] [ðə; ði] ['wɔːtər] ,

When	done	,	turn	off	the	water	,
什么时候	完毕	,	转动	离开	这	水	,

完成后，关掉水源。

[ænd; ənd] [let] [ðem; ðəm] [stænd] [ɑːn] [ðə; ði] [bæk] [pɑːrt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [reɪndʒ] [θriː] ['mɪnɪts] ;

and	let	them	stand	on	the	back	part	of	the	range	three	minutes	;
和	让	他们	站立	在	这	后退	部分	的	这	范围	三	分钟	;

让他们在靶场后方站三分钟；

[ðen] , [ʃeɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] [wʌns] , [ænd; ənd] [tɜːrn] ['ɪntuː] [ðə; ði] [dɪʃ] , [ænd; ənd] [send] [tuː; tə] [ðə; ði] ['teɪbl] .

then	,	shake	them	up	once	,	and	turn	into	the	dish	,	and	send	to	the	table	.
然后	,	摇	他们	向上	一次	,	和	转动	进入	这	盘子	,	和	发送	到	这	桌子	.

然后，将它们摇匀，倒入盘中，端上桌。

[beɪkt] [pə'tetoz] .

Baked	Potatoes	.
烘焙	土豆	.

烤土豆。

[biː; bi] ['veri] [pər'tɪkjələr] [tuː; tə] [wɑːʃ] ['evri] [pɑːrt] [ʌv; əv] [-]

Be	very	particular	to	wash	every	part	of	[	50	]
是	非常	特别的	到	洗	每一个	部分	的	[	-	]

务必仔细清洗每个部分[50]

[ðə; ðɪ][pə'teɪtoʊ] [kliːn] , [æz; əz]['meni] ['pɝːsənz] [iːt] [ðə; ðɪ][skɪn] .

the	potato	clean	,	as	many	persons	eat	the	skin	.
这	土豆	干净的	,	作为	许多	人	吃	这	皮肤	.

将土豆洗净，因为很多人吃土豆皮。

[pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][pæn] ([hæv; həv][æn; ən][oʊld][wʌn][fɔːr; fər] [ðɪs] ['pɜːrpəs]) ,

Put	them	in	a	pan	(	have	an	old	one	for	this	purpose	)	,
放	他们	在	一个	平底锅	(	有	一个	老的	一	为了	这	目的	)	,

把它们放进平底锅里（最好用旧平底锅），

[ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] ['mɑːdərət] ['ʌv(ə)n] ['fɪfti] ['mɪnɪts] .

and	bake	in	a	moderate	oven	fifty	minutes	.
和	烤	在	一个	缓和	烤箱	五十	分钟	.

放入中等温度的烤箱烘烤五十分钟。

[ðer; ðər][ɪz] [sʌtʃ] [ə; eɪ] ['dɪfrəns] [ɪn]['ʌvnz] ,

There	is	such	a	difference	in	ovens	,
那里	是	这样的	一个	不同之处	在	烤箱	,

烤箱之间的差别太大了，

[ðæt] [iːtʃ] [wʌn][mʌst; məst] [lɜːrn] [fɔːr; fər][hɜːr'self] [wʌt] [ðə; ðɪ][taɪm] [wɪl] [biː; bi][fɔːr; fər] [iːtʃ] ;

that	each	one	must	learn	for	herself	what	the	time	will	be	for	each	;
那	每个	一	必须	学习	为了	她自己	什么	这	时间	将要	是	为了	每个	;

每个人都必须自己去了解自己的时机；

[fɔːr; fər][sʌm; səm] [wɪl] [beɪk] [ɪn] [les] [taɪm] , [ænd; ənd][sʌm; səm] [wɪl] [teɪk] [mʌtʃ] [lɔːŋgər][ðæn; ðən]

for	some	will	bake	in	less	time	,	and	some	will	take	much	longer	than
为了	一些	将要	烤	在	较少的	时间	,	和	一些	将要	拿	很多	更长	比

[ðə; ðɪ][taɪm] ['dezɪgneɪtɪd] .

the	time	designated	.
这	时间	指定的	.

有些食物烘烤时间会比预定时间短，而有些食物则需要比预定时间长得多的时间。

[fraɪd] [pə'tetoz] .

Fried	Potatoes	.
油煎	土豆	.

炸土豆。

[per] [ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] [rɔː] [pə'tetoz] , [ænd; ənd][let][ðem; ðəm][stænd][ɪn][koʊld]['wɔːtər] ['sevrəl]

Pare	and	slice	thin	raw	potatoes	,	and	let	them	stand	in	cold	water	several
削减	和	片	薄的	生的	土豆	,	和	让	他们	站立	在	寒冷的	水	一些

['aʊərz] ;

hours	;
小时	;

将生土豆削皮切成薄片，放入冷水中浸泡几个小时；

[ɪf] [ɪn] ['sʌmər] , [pʊt][ə; eɪ] [piːs] [ʌv; əv][aɪs][ɪn][ðə; ðɪ]['wɔːtər] .

if	in	summer	,	put	a	piece	of	ice	in	the	water	.
如果	在	夏天	,	放	一个	片	的	冰	在	这	水	.

如果是夏天，就在水里放一块冰。

[kʌt] [ðə; ðɪ]['slaɪsɪz]['leŋkθwaɪz; 'leŋθwaɪz][ʌv; əv][ðə; ðɪ][pə'teɪtoʊ] .

Cut	the	slices	lengthwise	of	the	potato	.
切	这	切片	纵向	的	这	土豆	.

将土豆纵向切成片。

[hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ]['beɪs(ə)n][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['drɪpɪŋ] [ɔːr][lɑːrd] , [dreɪn][ðə; ðɪ] [pə'tetoz] [ə; eɪ]

Have	ready	a	basin	with	boiling	drippings	or	lard	,	drain	the	potatoes	a
有	准备好	一个	盆地	和	沸腾	滴落物	或者	猪油	,	流走	这	土豆	一个

['mɪnɪt] [ɪn][ə; eɪ] ['kʌləndər] ,

minute	in	a	cullender	,
分钟	在	一个	滤器	,

准备一盆沸腾的油脂或猪油，将土豆放入滤网中沥干一分钟。

[ænd; ənd][drɑːp][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] ;

and	drop	them	into	the	boiling	fat	,	and	fry	a	light	brown	;
和	降低	他们	进入	这	沸腾	胖的	,	和	炒	一个	光	棕色的	;

将它们放入沸腾的油脂中，炸至浅棕色；

[teɪk] [ðem; ðəm] [aʊt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['skɪmər] , [ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] [draɪ] ['kʌləndər] ,

take	them	out	with	a	skimmer	,	and	lay	them	in	a	dry	cullender	,
拿	他们	出去	和	一个	撇渣器	,	和	躺	他们	在	一个	干燥	滤器	,

用漏勺捞出，放在干燥的筛子上。

[wɪtʃ] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [pleɪst] [ɪn] [ə; eɪ] [tɪn] [pæn] , [ænd; ənd] [set] [ɪn] [æn; ən] ['oʊpən] ['ʌv(ə)n] .

which	should	be	placed	in	a	tin	pan	,	and	set	in	an	open	oven	.
哪个	应该	是	放置	在	一个	锡	平底锅	,	和	放	在	一个	打开	烤箱	.

将其放入锡盘中，然后放入敞开的烤箱中。

[ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [æz; əz] [mʌtʃ] [fæt] [æz; əz] [fɔːr; fər] ['fraɪɪŋ] ['dəunʌts] ,

There	should	be	as	much	fat	as	for	frying	doughnuts	,
那里	应该	是	作为	很多	胖的	作为	为了	煎炸	甜甜圈	,

油脂的用量应该和炸甜甜圈用的一样多。

[ænd; ənd] [ðer; ðər] [ʃʊd; ʃəd] [nɑːt] [biː; bi] ['eni] [mɔːr] [pə'tetoz] [pʊt] [ɪn] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] [ðæn; ðən] [wɪl] [fraɪ]

and	there	should	not	be	any	more	potatoes	put	in	at	a	time	than	will	fry
和	那里	应该	不是	是	任何	更多的	土豆	放	在	在	一个	时间	比	将要	炒

[braʊn] [ænd; ənd] [nɑːt] [-]

brown	and	not	[	51	]
棕色的	和	不是	[	-	]

一次放入的土豆数量不应超过能炸成棕色而不焦黄的量[51]

[stɪk] [tə'geðər] .

stick	together	.
戳	一起	.

团结一致。

[hæv; həv] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [fraɪ] [kwaɪt] [diːp] ,

Have	the	basin	in	which	you	fry	quite	deep	,
有	这	盆地	在	哪个	你	炒	相当	深的	,

煎炸食物的锅要足够深。

[æz; əz] [ðer; ðər] [ɪz] ['deɪndʒər] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fæt] ['bɔɪlɪŋ] ['oʊvər] [wen] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [pʊt] [ɪn] .

as	there	is	danger	of	the	fat	boiling	over	when	the	potatoes	are	put	in	.
作为	那里	是	危险	的	这	胖的	沸腾	超过	什么时候	这	土豆	是	放	在	.

因为放入土豆时，油脂有溢出的危险。

[wen] [juː; jʊ] [teɪk] [ðə; ði] [pə'tetoz] [ʌp] , [dredʒ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ['oʊvər] [ðem; ðəm] .

When	you	take	the	potatoes	up	,	dredge	a	little	salt	over	them	.
什么时候	你	拿	这	土豆	向上	,	疏通	一个	小的	盐	超过	他们	.

把土豆捞出来的时候，在上面撒一点盐。

[wen] [pə'tetoz] [ɑːr; ər] [kʊkt] [ɪn] [ðɪs] ['mænər] , [ðeɪ] [wɪl] [biː; bi] [laɪt] [ænd; ənd] [krɪsp] .

When	potatoes	are	cooked	in	this	manner	,	they	will	be	light	and	crisp	.
什么时候	土豆	是	煮熟	在	这	方式	,	他们	将要	是	光	和	脆	.

用这种方法烹制的土豆会口感轻盈酥脆。

[ɪf] [ðeɪ] [duː] [nɑːt] [get] [kʊkt] [ɪ'nʌf] [æt; ət] [fɜːrst] ,

If	they	do	not	get	cooked	enough	at	first	,
如果	他们	做	不是	得到	煮熟	足够的	在	第一的	,

如果它们一开始没有被充分煮熟，

[ðeɪ] [ɑːr; ər] ['veri] [mʌtʃ] [ɪm'pruːvd] [baɪ] ['drɑːpɪŋ] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] [ðə; ði] [fæt] [fɔːr; fər] [wʌn] ['mɪnɪt] ,

they	are	very	much	improved	by	dropping	them	into	the	fat	for	one	minute	,
他们	是	非常	很多	改进	经过	下降	他们	进入	这	胖的	为了	一	分钟	,

将它们放入油脂中浸泡一分钟，味道会大大提升。

['æftər] [ðeɪ] [hæv; həv] [bɪn] ['stændɪŋ] [ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [waɪl] .

after	they	have	been	standing	in	the	oven	a	while	.
后	他们	有	到过	常设	在	这	烤箱	一个	尽管	.

在烤箱里放了一段时间之后。

[fraɪd] [bɔɪld] [pə'tetoz] .

Fried	Boiled	Potatoes	.
油煎	煮沸	土豆	.

炸煮土豆。

[kʌt] [ðə; ði] [pə'tetoz] ['ɪntuː]['slaɪsɪz] , [ænd; ənd][fraɪ][ɪn] ['iːðər] [pɔːrk][fæt][ɔːr][naɪs] ['drɪpɪŋ] .

Cut	the	potatoes	into	slices	,	and	fry	in	either	pork	fat	or	nice	drippings	.
切	这	土豆	进入	切片	,	和	炒	在	任何一个	猪肉	胖的	或者	好的	滴落物	.

将土豆切成片，用猪油或上好的肉汁煎炸。

[hæv; həv][dʒʌst][fæt] [ɪ'nʌf] [ɪn][ðə; ði][pæn][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðer; ðər] ['stɪkɪŋ] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] [waɪl] ['kʊkɪŋ] .

Have	just	fat	enough	in	the	pan	to	prevent	their	sticking	,	and	sprinkle	with	salt	while	cooking	.
有	只是	胖的	足够的	在	这	平底锅	到	防止	他们的	粘性	,	和	撒	和	盐	尽管	烹饪	.

锅里放适量的油，防止粘锅，烹饪时撒上盐。

[wen] [ðiːz] [ɑːr; ər] [braʊn] , [teɪk] [ðem; ðəm] [ʌp] [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [fæt] ,

When	these	are	brown	,	take	them	up	and	put	in	a	little	more	fat	,
什么时候	这些	是	棕色的	,	拿	他们	向上	和	放	在	一个	小的	更多的	胖的	,

当它们变成棕色时，把它们盛出来，再加一点油。

[ænd; ənd][fraɪ][æz; əz] [bɪ'fɔːr] .

and	fry	as	before	.
和	炒	作为	前	.

然后像以前一样煎炸。

[pə'tetoz] [wɔːmd] [wɪð; wɪθ][pɔːrk] .

Potatoes	warmed	with	Pork	.
土豆	温暖	和	猪肉	.

土豆配猪肉。

[kʌt] [ə'baʊt] [eɪt] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][pɔːrk]['ɪntuː] ['piːsɪz] [-]

Cut	about	eight	slices	of	pork	into	pieces	[	52	]
切	关于	八	切片	的	猪肉	进入	件	[	-	]

将大约八片猪肉切成小块[52]

[ə'baʊt] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [skwer] , [ænd; ənd][fraɪ][ə; eɪ][naɪs] [braʊn] .

about	half	an	inch	square	,	and	fry	a	nice	brown	.
关于	一半	一个	英寸	正方形	,	和	炒	一个	好的	棕色的	.

切成约半英寸见方的小块，煎至漂亮的棕色。

[hæv; həv] ['redi] [wʌn]['dʌz(ə)n][koʊld] [pə'tetoz] [kʌt]['ɪntuː]['slaɪsɪz] ,

Have	ready	one	dozen	cold	potatoes	cut	into	slices	,
有	准备好	一	打	寒冷的	土豆	切	进入	切片	,

准备一打切片的冷土豆，

[ænd; ənd][tɜːrn][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði][pæn][wɪð; wɪθ][ðə; ði][fraɪd][pɔːrk] ,

and	turn	them	into	the	pan	with	the	fried	pork	,
和	转动	他们	进入	这	平底锅	和	这	油煎	猪肉	,

然后把它们倒入煎好的猪肉锅里，

[ænd; ənd] [dredʒ] [ɪn][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] ,

and	dredge	in	a	little	salt	and	pepper	,
和	疏通	在	一个	小的	盐	和	胡椒	,

再裹上少许盐和胡椒粉，

[ðen] [stɜ:r][ænd; ənd][kʌt][ðem; ðəm]['ɪntu:][smɔ:l] ['pi:sɪz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [naɪf] .

then	stir	and	cut	them	into	small	pieces	with	the	knife	.
然后	搅拌	和	切	他们	进入	小的	件	和	这	刀	.

然后搅拌，用刀切成小块。

[wen] [ə; eɪ] [laɪt] [braʊn] , [sɜ:rv] .

When	a	light	brown	,	serve	.
什么时候	一个	光	棕色的	,	服务	.

煎至浅棕色即可食用。

[pə'tetoz] [wɔ:md] [ɪn]['greɪvi] .

Potatoes	warmed	in	Gravy	.
土豆	温暖	在	肉汁	.

土豆用肉汁加热。

[slaɪs][koʊld] [pə'tetoz] [æz; əz][fɔ:r; fər]['fraɪɪŋ] , [ænd; ənd][tɜ:rn][ðem; ðəm]['ɪntu:][ðə; ði]['fraɪɪŋ] - [pæn] ,

Slice	cold	potatoes	as	for	frying	,	and	turn	them	into	the	frying	-	pan	,
片	寒冷的	土豆	作为	为了	煎炸	,	和	转动	他们	进入	这	煎炸	-	平底锅	,

将冷土豆切成适合煎炸的片，然后放入煎锅中。

[ænd; ənd][tu:; tə][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [pə'tetoz] [ˌeɪ di: 'di:][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][koʊld]['greɪvi] .

and	to	a	dozen	potatoes	add	a	pint	of	cold	gravy	.
和	到	一个	打	土豆	添加	一个	品脱	的	寒冷的	肉汁	.

在十二个土豆里加入一品脱冷肉汁。

['si:z(ə)n][wɪð; wɪθ] ['pepər] [ænd; ənd][sɔ:lt] , [ænd; ənd][stɜ:r] , [ænd; ənd][kʌt][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [naɪf] ,

Season	with	pepper	and	salt	,	and	stir	,	and	cut	with	a	knife	,
季节	和	胡椒	和	盐	,	和	搅拌	,	和	切	和	一个	刀	,

用胡椒粉和盐调味，搅拌均匀，然后用刀切碎。

[ʌn'tɪl] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][hɑ:t][ænd; ənd][ɪn][smɔ:l] ['pi:sɪz] .

until	they	are	hot	and	in	small	pieces	.
直到	他们	是	热的	和	在	小的	件	.

直到它们变热并变成小块。

['frɪkəsi:] [ʌv; əv] [pə'tetoz] .

Fricassee	of	Potatoes	.
炖菜	的	土豆	.

土豆炖菜。

[kʌt] [koʊld] [bɔɪld] [pə'tetoz] ['ɪntu:][smɔ:l] [skwer] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][wɪð; wɪθ]

Cut	cold	boiled	potatoes	into	small	squares	,	and	put	them	in	a	basin	with
切	寒冷的	煮沸	土豆	进入	小的	正方形	,	和	放	他们	在	一个	盆地	和

[mɪlk] ,

milk	,
牛奶	,

将冷却的煮熟土豆切成小方块，放入装有牛奶的盆中。

['pepər] , [ænd; ənd][sɔ:lt] , [ə'laʊɪŋ] [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][tu:; tə][ə; eɪ]['dʌz(ə)n] [pə'tetoz] .

pepper	,	and	salt	,	allowing	half	a	pint	of	milk	to	a	dozen	potatoes	.
胡椒	,	和	盐	,	允许	一半	一个	品脱	的	牛奶	到	一个	打	土豆	.

胡椒粉和盐，每十二个土豆配半品脱牛奶。

[set][ðə; ði]['beɪs(ə)n]['ɪntu:] [ə'nʌðər] [ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər] , [ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'ti:] [kʌmz] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,

Set	the	basin	into	another	of	hot	water	,	and	when	it	comes	to	a	boil	,
放	这	盆地	进入	其他	的	热的	水	,	和	什么时候	它	来	到	一个	熬	,

将盆放入另一杯热水中，待水沸腾后，

[ˌeɪ diː ˈdiː][ə; eɪ] [ˈteblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [ˈbʌtər] , [ænd; ənd][set][ɑːn][ðə; ði][stoʊv] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ ˈtiː][bɔɪl]
add a tablespoonful of butter , and set on the stove , and let it boil
添加 一个 一汤匙 的 黄油 , 和 放 在 这 火炉 , 和 让 它 熬
[ʌp][wʌns] ,
up once ,
向上 一次 ,

加入一汤匙黄油，放在炉子上，煮沸一次。

[ðen] [sɜːrv] . [-]
then serve . [53]
然后 服务 . [-]

然后上菜。[53]

[bɔɪld] [swiːt] [pəˈtetoz] .
Boiled Sweet Potatoes .
煮沸 甜的 土豆 .

水煮红薯。

[wɑːʃ] [ænd; ənd][bɔɪl] , [wɪð; wɪθ][ðə; ði][skɪnz][ɑːn] , [ˈfɔːrti] - [faɪv] [ˈmɪnɪts] .
Wash and boil , with the skins on , forty - five minutes .
洗 和 熬 , 和 这 皮肤 在 , 四十 - 五 分钟 .

洗净后连皮煮45分钟。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [mʌtʃ] [ˈbetər] [beɪkt] [ðæn; ðən] [bɔɪld] , [ænd; ənd][aɪ] [wʊd] [kʊk] [ðem; ðəm][soʊ]
They are much better baked than boiled , and I would cook them so
[ˈdʒen(ə)rəli] .
generally .
一般来说 .

它们烤着吃比煮着吃好吃得多，我通常会选择烤着吃。

[beɪkt] [swiːt] [pəˈtetoz] .
Baked Sweet Potatoes .
烘焙 甜的 土豆 .

烤红薯。

[wɑːʃ] [ænd; ənd][waɪp][draɪ] , [ænd; ənd] [beɪk] [wʌn][ˈaʊər] .
Wash and wipe dry , and bake one hour .
洗 和 擦拭 干燥 , 和 烤 一 小时 .

洗净擦干，烘烤一小时。

[duː][nɑːt] [kʊk] [skwɑːʃ] [wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [swiːt] [pəˈtetoz] .
Do not cook squash when you have sweet potatoes .
做 不是 厨师 壁球 什么时候 你 有 甜的 土豆 .

家里有红薯的时候就不要再煮南瓜了。

[bɔɪld] [ˈʌnjənz] .
Boiled Onions .
煮沸 洋葱 .

煮洋葱。

[wen] [nuː] [ænd; ənd][ˈtendər] , [ðeɪ] [wɪl] [bɔɪl][ɪn][wʌn][ˈaʊər] ; [bʌt; bət][ˈæftər][ðə; ði] [mʌnθ] [ʌv; əv]
When new and tender , they will boil in one hour ; but after the month of
[ɑːkˈtoʊbər] ,
October ,
十月 ,

新鲜嫩的时候，煮一个小时就能煮熟；但十月份之后，

[ðeɪ] [wɪl] [rɪˈkwaɪər] [tuː] [ˈaʊərz] .
they will require two hours .
他们 将要 要求 二 小时 .

他们需要两个小时。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː]['wɔːtər] [bɪ'fɔːr] ['piːlɪŋ] [ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ðeɪ] [wɪl] [nɑːt] [ə'fekt] [ðə; ði] [aɪz] .

Put	**them**	**into**	**water**	**before**	**peeling**	**them**	**,**	**and**	**they**	**will**	**not**	**affect**	**the**	**eyes**	**.**
放	他们	进入	水	前	剥落	他们	,	和	他们	将要	不是	影响	这	眼睛	.

剥皮前先将它们放入水中浸泡，就不会伤到眼睛。

[piːl] [ɔːf] [ɔːl][ðə; ði][dɑːrk][skɪn] , [ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][hɑːt]['wɔːtər] , [ænd; ənd][bɔɪl][æz; əz]

Peel	**off**	**all**	**the**	**dark**	**skin**	**,**	**and**	**put**	**them**	**in**	**hot**	**water**	**,**	**and**	**boil**	**as**
果皮	离开	全部	这	黑暗的	皮肤	,	和	放	他们	在	热的	水	,	和	熬	作为

[də'rektɪd] .

directed	**.**
指导	.

剥去所有深色外皮，放入热水中，按照说明煮沸。

[ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][mɪlk] ['plenti] , [hæf][æn; ən]['aʊər] [bɪ'fɔːr] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [dʌn] ,

If	**you**	**have**	**milk**	**plenty**	**,**	**half**	**an**	**hour**	**before**	**they**	**are**	**done**	**,**
如果	你	有	牛奶	很多	,	一半	一个	小时	前	他们	是	完毕	,

如果你牛奶充足，可以在他们吃完前半小时喂他们。

[tɜːrn][ə; eɪ][kwɔːrt]['ɪntuː][ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðeɪ] [ɑːr; ər] ['bɔɪlɪŋ] .

turn	**a**	**quart**	**into**	**the**	**water**	**in**	**which**	**they**	**are**	**boiling**	**.**
转动	一个	夸脱	进入	这	水	在	哪个	他们	是	沸腾	.

将一夸脱液体倒入正在煮沸的水中。

[ðɪs] [meɪks] [ðem; ðəm] [waɪt] , [ænd; ənd][ɪz] [sed] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ɪn][ə; eɪ] ['meʒər] , [ðə; ði]

This	**makes**	**them**	**white**	**,**	**and**	**is**	**said**	**to**	**prevent**	**in**	**a**	**measure**	**,**	**the**
这	制作	他们	白色的	,	和	是	说	到	防止	在	一个	措施	,	这

[ˌdɪsə'griːəb(ə)l] ['oʊdər] [-]

disagreeable	**odor**	**[**	**54**	**]**
令人不快的	气味	[	-	]

这使得它们变白，据说还能在一定程度上防止产生令人不快的气味[54]。

[wɪtʃ] ['ɔːlweɪz] ['fɑːloʊz] [ðer; ðər] ['biːɪŋ] ['iːtn] .

which	**always**	**follows**	**their**	**being**	**eaten**	**.**
哪个	总是	跟随	他们的	存在	吃	.

这总是发生在它们被吃掉之后。

[bɔɪl][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['pɔːrsəlɪn] ['ket(ə)l] .

Boil	**them**	**in**	**a**	**porcelain**	**kettle**	**.**
熬	他们	在	一个	瓷	壶	.

用瓷壶煮沸。

[dɪʃ] [ðem; ðəm] [hoʊl] , [ænd; ənd]['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['pepər] , [sɔːlt] , [ænd; ənd] ['bʌtər] .

Dish	**them**	**whole**	**,**	**and**	**season**	**with**	**a**	**little**	**pepper**	**,**	**salt**	**,**	**and**	**butter**	**.**
盘子	他们	所有的	,	和	季节	和	一个	小的	胡椒	,	盐	,	和	黄油	.

将它们整个盛入盘中，并用少许胡椒粉、盐和黄油调味。

[fraɪd] ['ʌnjənz] .

Fried	**Onions**	**.**
油煎	洋葱	.

炸洋葱。

[piːl] [ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] [ten] [gʊd] - [saɪzd] ['ʌnjənz] ,

Peel	**and**	**slice**	**thin**	**ten**	**good**	**-**	**sized**	**onions**	**,**
果皮	和	片	薄的	十	好的	-	尺寸	洋葱	,

将十个大小适中的洋葱去皮切成薄片，

[ænd; ənd][pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ] ['fraɪɪŋ] - [pæn][wɪð; wɪθ] [tuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] ['drɪpɪŋ] .

and	**put**	**them**	**in**	**a**	**frying**	**-**	**pan**	**with**	**two**	**spoonfuls**	**of**	**drippings**	**.**
和	放	他们	在	一个	煎炸	-	平底锅	和	二	一勺	的	滴落物	.

将它们放入煎锅中，加入两勺油。

[fraɪ] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] , ['tɜːrnɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .

Fry	**thirty**	**minutes**	**,**	**turning**	**often**	**.**
炒	三十	分钟	,	转弯	经常	.

煎炸三十分钟，期间需经常翻面。

[beɪkt] [skwɑːʃ] .

Baked	**Squash**	**.**
烘焙	壁球	.

烤南瓜。

[kʌt] [ðə; ði] [skwɑːʃ] [ɪn] [tuː] , [teɪk] [aʊt] [ɔːl] [ðə; ði] [sɔːft] , ['strɪŋi] [pɑːrt] ;

Cut	**the**	**squash**	**in**	**two**	**,**	**take**	**out**	**all**	**the**	**soft**	**,**	**stringy**	**part**	**;**
切	这	壁球	在	二	,	拿	出去	全部	这	柔软的	,	细丝	部分	;

将南瓜切成两半，取出所有柔软、纤维状的部分；

[ɪf] [juː; jʊ] [niːd] [ðə; ði] [hoʊl] [skwɑːʃ] [fɔːr; fər] ['dɪnər] , [leɪ] [ðə; ði] [hævz] [tə'geðər] ,

if	**you**	**need**	**the**	**whole**	**squash**	**for**	**dinner**	**,**	**lay**	**the**	**halves**	**together**	**,**
如果	你	需要	这	所有的	壁球	为了	晚餐	,	躺	这	一半	一起	,

如果晚餐需要整个南瓜，就把两半合在一起。

[ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪkɪŋ] - [pæn] ([ðə; ði] [oʊld] [wʌn] [juː; jʊ] [juːz] [fɔːr; fər] ['beɪkɪŋ] [pə'tetoz] [ɪn]) ,

and	**put**	**in**	**a**	**baking**	**-**	**pan**	**(**	**the**	**old**	**one**	**you**	**use**	**for**	**baking**	**potatoes**	**in**	**)**	**,**
和	放	在	一个	烘烤	-	平底锅	(	这	老的	一	你	使用	为了	烘烤	土豆	在	)	,

然后放入烤盘（就是你以前用来烤土豆的那种烤盘），

[ænd; ənd] [beɪk] ['fɔːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] .

and	**bake**	**forty**	**-**	**five**	**minutes**	**.**
和	烤	四十	-	五	分钟	.

烘烤四十五分钟。

[wen] [dʌn] , [skreɪp] [ðə; ði] [skwɑːʃ] [frʌm; frəm] [ðə; ði] [ʃel] , [ænd; ənd] ['siːz(ə)n] , [ænd; ənd] [sɜːrv]

When	**done**	**,**	**scrape**	**the**	**squash**	**from**	**the**	**shell**	**,**	**and**	**season**	**,**	**and**	**serve**
什么时候	完毕	,	刮	这	壁球	从	这	壳	,	和	季节	,	和	服务

[æz; əz] [bɔɪld] [skwɑːʃ] .

as	**boiled**	**squash**	**.**
作为	煮沸	壁球	.

煮熟后，将南瓜肉从壳中刮出来，调味，即可作为煮南瓜食用。

[wen] [juː; jʊ] [kʊk] [bʌt; bət] [hæf] [ə; eɪ] [skwɑːʃ] , [leɪ] [ˌaɪ 'tiː] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] ['daʊnwərd] .

When	**you**	**cook**	**but**	**half**	**a**	**squash**	**,**	**lay**	**it**	**with**	**the**	**inside**	**downward**	**.**
什么时候	你	厨师	但	一半	一个	壁球	,	躺	它	和	这	里面	向下	.

如果只煮半个南瓜，就把南瓜瓤朝下摆放。

[ðɪs] [ɪz] [ə; eɪ] [naɪs] [weɪ] [tuː; tə] [kʊk] ['wɔːtəri] [skwɑːʃ] . [-]

This	**is**	**a**	**nice**	**way**	**to**	**cook**	**watery**	**squash**	**.**	**[**	**55**	**]**
这	是	一个	好的	方式	到	厨师	水状的	壁球	.	[	-	]

这是烹饪水分较多的南瓜的好方法。[55]

[biːts] .

Beets	**.**
甜菜	.

甜菜根。

[wɑːʃ] [kliːn] , [bʌt; bət] [duː] [nɑːt] [skreɪp] ; [ɪf] [juː; jʊ] [duː] [ðeɪ] [wɪl] [lʊk] [waɪt] [wen] [kʊkt] .

Wash	**clean**	**,**	**but**	**do**	**not**	**scrape**	**;**	**if**	**you**	**do**	**they**	**will**	**look**	**white**	**when**	**cooked**	**.**
洗	干净的	,	但	做	不是	刮	;	如果	你	做	他们	将要	看	白色的	什么时候	煮熟	.

洗净，但不要刮掉表皮；如果刮掉表皮，煮熟后会变成白色。

[wen] [jʌŋ] [ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn] [tuː] ['aʊərz] ; [bʌt; bət] [oʊld] [wʌnz] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [fɔːr] [ɔːr] [faɪv] ['aʊərz] .

When	**young**	**they**	**will**	**cook**	**in**	**two**	**hours**	**;**	**but**	**old**	**ones**	**will**	**require**	**four**	**or**	**five**	**hours**	**.**
什么时候	年轻的	他们	将要	厨师	在	二	小时	;	但	老的	一个	将要	要求	四	或者	五	小时	.

幼苗两个小时就能煮熟；但老苗则需要四五个小时。

[wen] [dʌn] , [plʌndʒ] [ðem; ðəm]['ɪntuː][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][ðə; ði][skɪn] [wɪl] [piːl] [ɔːf] ['iːzəli] .

When	done	,	plunge	them	into	cold	water	,	and	the	skin	will	peel	off	easily	.
什么时候	完毕	,	暴跌	他们	进入	寒冷的	水	,	和	这	皮肤	将要	果皮	离开	容易地	.

完成后，将它们浸入冷水中，果皮就会很容易剥掉。

[kʌt] [ɪn] [θɪn] ['slaɪsɪz] .

Cut	in	thin	slices	.
切	在	薄的	切片	.

切成薄片。

['pɪkld] [biːts] .

Pickled	Beets	.
腌制	甜菜	.

腌甜菜根。

[kʌt] [ðə; ði] [biːts] [ðæt] [ɑːr; ər] [left] [frʌm; frəm] ['dɪnər] ['ɪntuː] [θɪn] ['slaɪsɪz] ,

Cut	the	beets	that	are	left	from	dinner	into	thin	slices	,
切	这	甜菜	那	是	左边	从	晚餐	进入	薄的	切片	,

将晚餐剩下的甜菜根切成薄片，

[ænd; ənd] [leɪ] [ðem; ðəm] [ɪn] [æn; ən] ['ɜːrθn] ['ves(ə)l] , [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['vɪnɪgər] .

and	lay	them	in	an	earthen	vessel	,	and	cover	with	cold	vinegar	.
和	躺	他们	在	一个	土	血管	,	和	覆盖	和	寒冷的	醋	.

将它们放入陶罐中，用冷醋覆盖。

[ʃeld] [biːnz] .

Shelled	Beans	.
带壳	豆子	.

去壳豆子。

[wɑːʃ] [ɪn] ['sevrəl] ['wɔːtərz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ðem; ðəm] [ɪn] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Wash	in	several	waters	,	and	put	them	in	a	basin	with	boiling	water	.
洗	在	一些	水	,	和	放	他们	在	一个	盆地	和	沸腾	水	.

用清水洗几遍，然后放入装有沸水的盆中。

[bɔɪl] [wʌn] ['aʊər] .

Boil	one	hour	.
熬	一	小时	.

煮沸一小时。

[duː] [nɑːt] [dreɪn] [ðem; ðəm] ['veri] [draɪ] .

Do	not	drain	them	very	dry	.
做	不是	流走	他们	非常	干燥	.

不要把它们沥干。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ] ['bʌtər] [ænd; ənd] [sɔːlt] .

Season	with	butter	and	salt	.
季节	和	黄油	和	盐	.

用黄油和盐调味。

['bɔːstən; 'bɑːstən] [beɪkt] [biːnz] .

Boston	Baked	Beans	.
波士顿	烘焙	豆子	.

波士顿烤豆。

[ɪg'zæmɪn] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [wʌn] [kwɔːrt] [ʌv; əv] [draɪ] [biːnz] ([ðə; ði] [piː] [biːn] [ɪz] [ðə; ði] [best]) , [ænd; ənd]

Examine	and	wash	one	quart	of	dry	beans	(	the	pea	bean	is	the	best	)	,	and
检查	和	洗	一	夸脱	的	干燥	豆子	(	这	豌豆	豆	是	这	最好的	)	,	和

[pʊt] [-]

put	[	56	]
放	[	-	]

检查并清洗一夸脱干豆（豌豆最好），然后放入[56]

[ðem; ðəm]
them
他们

他们

[ɪn][ə; eɪ][pæn][wɪð; wɪθ][sɪks] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər] ; [let][ðem; ðəm][soʊk][ɪn] [ðɪs] ['oʊvər] [naɪt] .
in 在 **a** 一个 **pan** 平底锅 **with** 和 **six** 六 **quarts** 夸脱 **of** 的 **cold** 寒冷的 **water** 水 **;** ; **let** 让 **them** 他们 **soak** 浸泡 **in** 在 **this** 这 **over** 超过 **night** 夜晚 **.** .

将它们放入装有六夸脱冷水的平底锅中；让它们在水中浸泡过夜。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔ:rnɪŋ] [wɑ:ʃ] [ðem; ðəm][ɪn] [ə'nʌðər] ['wɔ:tər] ,
In 在 **the** 这 **morning** 早晨 **wash** 洗 **them** 他们 **in** 在 **another** 其他 **water** 水 **,** ,

早上用另一盆水把它们洗干净。

[ænd; ənd] [pleɪs] [ðem; ðəm][ɑ:n][ðə; ði]['faɪər][wɪð; wɪθ][sɪks] [kwɔ:ts] [ʌv; əv][koʊld]['wɔ:tər][ænd; ənd][ə; eɪ]
and 和 **place** 地方 **them** 他们 **on** 在 **the** 这 **fire** 火 **with** 和 **six** 六 **quarts** 夸脱 **of** 的 **cold** 寒冷的 **water** 水 **and** 和 **a** 一个
[paʊnd] [ʌv; əv] [mɪkst] [sɔ:lt][pɔ:rk] .
pound 磅 **of** 的 **mixed** 混合 **salt** 盐 **pork** 猪肉 **.** .

将它们放在火上，加入六夸脱冷水和一磅混合咸猪肉。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑ:r; ər][ðə; ði]['prez(ə)nt] ['jɪrz] [bi:nz] , [ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪ'nʌf] [ɪn][hæf][æn; ən]['aʊər] ;
If 如果 **they** 他们 **are** 是 **the** 这 **present** 展示 **year's** 年 **beans** 豆子 **,** , **they** 他们 **will** 将要 **cook** 厨师 **enough** 足够的 **in** 在 **half** 一半 **an** 一个 **hour** 小时 **;** ;

如果是今年的豆子，半小时就能煮熟；

[ɪf] ['oʊldər] , [wʌn]['aʊər] .
if 如果 **older** 老 **,** , **one** 一 **hour** 小时 **.** .

如果年龄较大，则需等待一小时。

[dreɪn] [ðem; ðəm][ænd; ənd][pʊt][hæf][ɪn][ðə; ði] [bi:n] - [pɑ:t] ; [ðen] [gæʃ] [ðə; ði][pɔ:rk] ,
Drain 流走 **them** 他们 **and** 和 **put** 放 **half** 一半 **in** 在 **the** 这 **bean** 豆 **-** - **pot** 锅 **;** ; **then** 然后 **gash** 伤口 **the** 这 **pork** 猪肉 **,** ,

沥干水分，取一半放入豆锅；然后将猪肉划几刀，

[ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði] [bi:nz] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [mə'læsɪz] ,
and 和 **put** 放 **in** 在 **the** 这 **remainder** 余 **of** 的 **the** 这 **beans** 豆子 **,** , **one** 一 **tablespoonful** 一汤匙 **of** 的 **molasses** 糖蜜 **,** ,
[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv][sɔ:lt] ,
and 和 **one** 一 **of** 的 **salt** 盐 **,** ,

然后加入剩下的豆子、一汤匙糖蜜和一汤匙盐。

[ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .
and 和 **cover** 覆盖 **with** 和 **boiling** 沸腾 **water** 水 **.** .

然后用沸水浸泡。

[beɪk] [ten] ['aʊərz] .
Bake 烤 **ten** 十 **hours** 小时 **.** .

烘烤十小时。

[wɑ:tʃ] [ðem; ðəm] ['kerfəli] , [ænd; ənd][du:][nɑ:t][let][ðem; ðəm] [kʊk] [draɪ] .
Watch 手表 **them** 他们 **carefully** 小心 **,** , **and** 和 **do** 做 **not** 不是 **let** 让 **them** 他们 **cook** 厨师 **dry** 干燥 **.** .

仔细观察，不要让它们煮干。

[en] . [biː] . [æz; əz][ðə; ði]['wɔːtər] [kʊks] [ə'weɪ] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] .

N	.	B	.	As	the	water	cooks	away	,	add	more	.
N	.	B	.	作为	这	水	厨师	离开	,	添加	更多的	.

注意：随着水的蒸发，请随时添加更多水。

[strɪŋ] [biːnz] .

String	Beans	.
细绳	豆子	.

四季豆。

[strɪŋ] [ænd; ənd][kʌt]['ɪntuː] ['piːsɪz] [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [lɔːŋ] ; [ðen] [wɑːʃ] [ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

String	and	cut	into	pieces	about	an	inch	long	;	then	wash	and	put	into	boiling	water	,
细绳	和	切	进入	件	关于	一个	英寸	长的	;	然后	洗	和	放	进入	沸腾	水	,

将绳子扎成小段，切成约一英寸长的小段；然后洗净，放入沸水中煮沸。

[ænd; ənd][bɔɪl][wʌn]['aʊər] .

and	boil	one	hour	.
和	熬	一	小时	.

煮沸一小时。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['bʌtər] . [-]

Season	with	salt	and	butter	.	[	57	]
季节	和	盐	和	黄油	.	[	-	]

用盐和黄油调味。[57]

[griːn] ['piːz] .

Green	Peas	.
绿色的	豌豆	.

青豆。

[pʊt][ðem; ðəm]['ɪntuː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [wen] ['veri] [jʌŋ] [ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn] ['twenti] ['mɪnɪts] ;

Put	them	into	boiling	water	,	and	when	very	young	they	will	cook	in	twenty	minutes	;
放	他们	进入	沸腾	水	,	和	什么时候	非常	年轻的	他们	将要	厨师	在	二十	分钟	;

把它们放入沸水中，如果是幼苗，二十分钟就能煮熟；

[bʌt; bət]['dʒen(ə)rəli] [ðeɪ] [rɪ'kwaɪər]['θɜːrti] .

but	generally	they	require	thirty	.
但	一般来说	他们	要求	三十	.

但通常他们需要三十个。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt][ænd; ənd] ['bʌtər] .

Season	with	salt	and	butter	.
季节	和	盐	和	黄油	.

用盐和黄油调味。

[bɔɪld] [raɪs] .

Boiled	Rice	.
煮沸	米	.

白米饭。

[wɑːʃ] [ænd; ənd] [pɪk] [ɔːl][ðə; ði] [speks] [frʌm; frəm][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][raɪs] .

Wash	and	pick	all	the	specks	from	a	cup	of	rice	.
洗	和	挑选	全部	这	斑点	从	一个	杯子	的	米	.

将一杯米洗净，挑出所有杂质。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ɪn][koʊld]['wɔːtər] [tuː] ['aʊərz] , [ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [diːp] ['ket(ə)l] ,

Let	it	stand	in	cold	water	two	hours	,	and	then	put	it	in	a	deep	kettle	,
让	它	站立	在	寒冷的	水	二	小时	,	和	然后	放	它	在	一个	深的	壶	,

先在冷水中浸泡两个小时，然后放入深水壶中。

[wɪð; wɪθ] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] [fæst] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

with	two	quarts	of	water	,	and	boil	fast	thirty	minutes	.
和	二	夸脱	的	水	,	和	熬	快速地	三十	分钟	.

加入两夸脱水，快速煮沸三十分钟。

[wen] [ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɔɪld] ['twenti] ['mɪnɪts] , [θroʊ] [ɪn][ə; eɪ] [greɪt] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] .

When	it	has	boiled	twenty	minutes	,	throw	in	a	great	spoonful	of	salt	.
什么时候	它	有	煮沸	二十	分钟	,	扔	在	一个	伟大的	一勺	的	盐	.

水煮沸二十分钟后，加入一大勺盐。

[wen] [dʌn] , [tɜːrn]['ɪntuː][ə; eɪ] ['kʌləndər] , [ænd; ənd][set][ɪn][ðə; ði]['ʌv(ə)n][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

When	done	,	turn	into	a	cullender	,	and	set	in	the	oven	a	few	minutes	.
什么时候	完毕	,	转动	进入	一个	滤器	,	和	放	在	这	烤箱	一个	很少	分钟	.

完成后，将其翻成薄片，放入烤箱烤几分钟。

[wen] ['redi] [tuː; tə] [dɪʃ] , [ʃeɪk] ['laɪtli] [ænd; ənd][tɜːrn]['ɪntuː][ðə; ði]['vedʒtəb(ə)l] [dɪʃ] .

When	ready	to	dish	,	shake	lightly	and	turn	into	the	vegetable	dish	.
什么时候	准备好	到	盘子	,	摇	轻轻	和	转动	进入	这	蔬菜	盘子	.

准备盛盘时，轻轻摇晃，然后倒入蔬菜盘中。

['nevər] [juːz][ə; eɪ] [spuːn] .

Never	use	a	spoon	.
绝不	使用	一个	勺子	.

绝对不要用勺子。

[ɪf] [ðiːz] [də'rekʃ(ə)nz][ɑːr; ər] ['fɑːloʊd] , [juː; jʊ] [wɪl] [hæv; həv][ə; eɪ] ['hænsəm] [ænd; ənd] ['helθi]

If	these	directions	are	followed	,	you	will	have	a	handsome	and	healthy
如果	这些	方向	是	随后	,	你	将要	有	一个	英俊的	和	健康

['vedʒtəb(ə)l] ,

vegetable	,
蔬菜	,

如果按照这些步骤操作，你就能收获美味又健康的蔬菜。

[ænd; ənd] ['evri] ['kɜːrn(ə)l] [wɪl] [biː; bi] ['seprət] .

and	every	kernel	will	be	separate	.
和	每一个	核心	将要	是	分离	.

每个内核都是独立的。

[ðə; ði]['wɔːtər][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði][raɪs][hæz; həz] [bɪn] [bɔɪld] [meɪks] [ə; eɪ][naɪs] [stɑːrtʃ] [fɔːr; fər] ['kʌlərd]

The	water	in	which	the	rice	has	been	boiled	makes	a	nice	starch	for	colored
这	水	在	哪个	这	米	有	到过	煮沸	制作	一个	好的	淀粉	为了	有色

[kloʊðz] .

clothes	.
衣服	.

煮米的水是制作彩色衣物淀粉的好材料。

[ðə; ði] ['sʌðərn] [raɪs] [kʊks] [mʌtʃ] ['kwɪkər] [-]

The	Southern	rice	cooks	much	quicker	[	58	]
这	南方	米	厨师	很多	更快	[	-	]

南方米饭煮熟的速度快得多[58]

[ænd; ənd][ɪz]['naɪsər][ðæn; ðən][ðə; ði]['ɪndiən] [raɪs] .

and	is	nicer	than	the	Indian	rice	.
和	是	更漂亮	比	这	印度	米	.

而且比印度大米好吃。

[ɪf] ['pɑːsəb(ə)l] , ['ɔːlweɪz] ['pɜːrtʃəs] [ðə; ði]['fɔːrmər] .

If	possible	,	always	purchase	the	former	.
如果	可能的	,	总是	购买	这	以前的	.

如果可以，尽量购买前者。

[bɔɪld] [raɪs] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] .

Boiled	Rice	,	No	.	2	.
煮沸	米	,	不	.	2	.

白米饭，2号。

[wɑːʃ] [wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv][raɪs][ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ][tɪn]['beɪs(ə)n][ɔːr][peɪl] ,

Wash	one	cupful	of	rice	and	put	into	a	tin	basin	or	pail	,
洗	一	一杯	的	米	和	放	进入	一个	锡	盆地	或者	桶	,

淘洗一杯米，放入锡盆或桶中，

[wɪð; wɪθ] [θriː] ['kʌpˌfʊlz][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , ['kʌvər][ænd; ənd]

with	three	cupfuls	of	cold	water	,	and	a	teaspoonful	of	salt	,	cover	and
和	三	杯	的	寒冷的	水	,	和	一个	一茶匙	的	盐	,	覆盖	和

[set][ɪn] [ə'nʌðər] ['beɪs(ə)n] ,

set	in	another	basin	,
放	在	其他	盆地	,

加入三杯冷水和一茶匙盐，盖上盖子，放入另一个盆中。

[wɪð; wɪθ][hɑːt]['wɔːtər] , [pleɪs] [ɑːn][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd] [bɔɪl] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .

with	hot	water	,	place	on	the	fire	,	and	boil	thirty	minutes	.
和	热的	水	,	地方	在	这	火	,	和	熬	三十	分钟	.

加入热水，放在火上煮30分钟。

[raɪs] [ɪz] ['veri] ['helθi] , [ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə; eɪ] ['kɑːmən] [dɪʃ] [ɑːn][ðə; ði] ['teɪbl] .

Rice	is	very	healthy	,	and	should	be	a	common	dish	on	the	table	.
米	是	非常	健康	,	和	应该	是	一个	常见的	盘子	在	这	桌子	.

米饭营养丰富，应该成为餐桌上的常见菜肴。

[bɔɪld] [ˌmækə'roʊni] .

Boiled	Macaroni	.
煮沸	通心粉	.

煮熟的通心粉。

[breɪk] [ʌp][ænd; ənd] [wɑːʃ] [ə; eɪ][paɪnt] [boʊl] [fʊl] [ʌv; əv][ˌmækə'roʊni] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ə; eɪ] ['ʃæloʊ]

Break	up	and	wash	a	pint	bowl	full	of	macaroni	,	and	put	in	a	shallow
休息	向上	和	洗	一个	品脱	碗	满的	的	通心粉	,	和	放	在	一个	浅的

['beɪs(ə)n] ,

basin	,
盆地	,

将一品脱装的通心粉掰碎洗净，放入浅盆中。

[ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ][koʊld]['wɔːtər] .

and	cover	with	cold	water	.
和	覆盖	和	寒冷的	水	.

然后倒入冷水浸泡。

[set] [ðɪs] ['beɪs(ə)n]['ɪntuː] [ə'nʌðər] [ʌv; əv][wɔːrm]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [pleɪs] [ɑːn][ðə; ði]['faɪər] ;

Set	this	basin	into	another	of	warm	water	,	and	place	on	the	fire	;
放	这	盆地	进入	其他	的	温暖的	水	,	和	地方	在	这	火	;

将这个盆放入另一个装有温水的盆中，然后放在火上；

['æftər] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] , [ænd; ənd][ə; eɪ] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ;

after	fifteen	minutes	,	add	a	pint	of	milk	,	and	a	teaspoonful	of	salt	;
后	十五	分钟	,	添加	一个	品脱	的	牛奶	,	和	一个	一茶匙	的	盐	;

十五分钟后，加入一品脱牛奶和一茶匙盐；

[let][ˌaɪ 'tiː] [kʊk] [ten] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [kʊk]

let	it	cook	ten	minutes	longer	,	then	add	a	spoonful	of	butter	,	and	cook
让	它	厨师	十	分钟	更长	,	然后	添加	一个	一勺	的	黄油	,	和	厨师

[faɪv] ['mɪnɪts] [mɔːr] ,

five	minutes	more	,
五	分钟	更多的	,

让它再煮十分钟，然后加入一勺黄油，再煮五分钟。

[ænd; ənd] [dɪʃ] .

and	dish	.
和	盘子	.

和菜。

[biː; bi]['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə] [breɪk] [ðə; ði][ˌmækə'roʊni][ɪn] ['dɪʃɪŋ] .

Be	careful	not	to	break	the	macaroni	in	dishing	.
是	小心	不是	到	休息	这	通心粉	在	盛菜	.

盛面时要小心，不要把通心粉弄断。

[ðə; ði] [bɔɪld] [ˌmækə'roʊni] [wɪtʃ] [-]

The	boiled	macaroni	which	[	59	]
这	煮沸	通心粉	哪个	[	-	]

煮熟的通心粉[59]

[rɪ'meɪnz] [frʌm; frəm][wʌn] ['dɪnər] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][ðə; ði][nekst] , [baɪ] [prɪ'peərɪŋ] [ˌaɪ 'tiː][ɪn]

remains	from	one	dinner	can	be	used	for	the	next	,	by	preparing	it	in
遗迹	从	一	晚餐	能	是	用过的	为了	这	下一个	,	经过	准备	它	在

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] :

the	following	manner	:
这	下列的	方式	:

一顿晚餐剩下的食物可以按以下方法处理后用于下一顿晚餐：

['bʌtər] [ə; eɪ] ['ʃæloʊ] [dɪʃ] , [ænd; ənd][tɜːrn][ðə; ði][ˌmækə'roʊni]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] ; [ðen] [greɪt] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː]

Butter	a	shallow	dish	,	and	turn	the	macaroni	into	it	;	then	grate	over	it
黄油	一个	浅的	盘子	,	和	转动	这	通心粉	进入	它	;	然后	格特	超过	它

[oʊld] [tʃiːz] ,

old	cheese	,
老的	奶酪	,

在一个浅盘里抹上黄油，把通心粉倒入盘中；然后在上面磨碎一些陈年奶酪。

[ænd; ənd] [braʊn] .

and	brown	.
和	棕色的	.

棕色。

[bɔɪld] [griːn] [kɔːrn] .

Boiled	Green	Corn	.
煮沸	绿色的	玉米	.

煮青玉米。

[bɔɪl] ['twenti] - [faɪv] ['mɪnɪts] , [ɪf] ['veri] [jʌŋ] [ænd; ənd]['tendər] .

Boil	twenty	-	five	minutes	,	if	very	young	and	tender	.
熬	二十	-	五	分钟	,	如果	非常	年轻的	和	投标	.

如果非常嫩，煮25分钟即可。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [grəuz] ['oʊldər][ˌaɪ 'tiː] [rɪ'kwaɪrz] [ə; eɪ][lɔːŋgər] [taɪm] .

As	it	grows	older	it	requires	a	longer	time	.
作为	它	生长	老	它	需要	一个	更长	时间	.

随着年龄增长，所需时间也会延长。

[send] [tuː; tə][ðə; ði] ['teɪbl] [ɪn][ə; eɪ]['næpkɪn] .

Send	to	the	table	in	a	napkin	.
发送	到	这	桌子	在	一个	餐巾	.

用餐巾包好，端到桌上。

[bɔɪld] ['tɜːnɪps] .
Boiled Turnips .
煮沸 萝卜 .

煮萝卜。

[piːl] [ænd; ənd] [kʌt] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] .
Peel and cut into slices .
果皮 和 切 进入 切片 .

去皮切片。

[ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [tuː; tə] [biː; bi] [sɜːrvd] [ɪn] ['slaɪsɪz] , [bɔɪl] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [smɔːl] [piːs] [ʌv; əv] [pɔːrk] .
If they are to be served in slices , boil with a small piece of pork .
如果 他们 是 到 是 服务 在 切片 , 熬 和 一个 小的 片 的 猪肉 .

如果要切片食用，可以和一小块猪肉一起煮。

[bɔɪl] [ðə; ði] [pɔːrk] [θriː] ['aʊərz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] ['tɜːnɪps] ; [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [ðə; ði] [waɪt] ['tɜːrnɪp]
Boil the pork three hours , and put in the turnips ; if they are the white turnip
熬 这 猪肉 三 小时 , 和 放 在 这 萝卜 ; 如果 他们 是 这 白色的 芜菁
,
,
,

将猪肉煮三个小时，然后放入芜菁；如果是白芜菁，

[ðeɪ] [wɪl] [kʊk] [ɪn] ['fɔːrti] - [faɪv] ['mɪnɪts] ; [bʌt; bət] [ɪf] [ðə; ði] ['jeloʊ] , [ðeɪ] [wɪl] [rɪ'kwaɪər] [tuː] ['aʊərz] .
they will cook in forty - five minutes ; but if the yellow , they will require two hours .
他们 将要 厨师 在 四十 - 五 分钟 ; 但 如果 这 黄色的 , 他们 将要 要求 二 小时 .

它们四十五分钟就能煮熟；但如果是黄色的，则需要两个小时。

[sɜːrv] [ɪn] ['slaɪsɪz] [wɪ'ðaʊt] ['eni] ['siːzənɪŋ] [ɪk'sept] [wʌt] [ðeɪ] [get] [baɪ] ['biːɪŋ] [bɔɪld] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði]
Serve in slices without any seasoning except what they get by being boiled with the
服务 在 切片 没有 任何 调料 除了 什么 他们 得到 经过 存在 煮沸 和 这
[pɔːrk] . [-]
pork . [60]
猪肉 . [-]

切片食用，除了与猪肉一起煮时所吸收的调味料外，无需其他调味料。[60]

[stuːd] [tə'meɪtoʊz] .
Stewed Tomatoes .
炖 西红柿 .

炖番茄。

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ['oʊvər] [hæf] [ə; eɪ] [pek] [ʌv; əv] [raɪp] [tə'meɪtoʊz] .
Pour boiling water over half a peck of ripe tomatoes .
倒 沸腾 水 超过 一半 一个 啄 的 成熟 西红柿 .

将沸水浇在半斗（约1.2升）成熟的西红柿上。

[let] [ðem; ðəm] [stænd] [ɪn] [ˌaɪ 'tiː] [faɪv] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [piːl] [ɔːf] [ðə; ði] [skɪnz] ;
Let them stand in it five minutes , and then peel off the skins ;
让 他们 站立 在 它 五 分钟 , 和 然后 果皮 离开 这 皮肤 ;

让它们在里面浸泡五分钟，然后剥掉皮；

[kʌt] [ðem; ðəm] ['ɪntuː] ['slaɪsɪz] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ə; eɪ] [stuː] - [pæn] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [sɔːlt] ,
cut them into slices , and put in a stew - pan with a little salt ,
切 他们 进入 切片 , 和 放 在 一个 炖 - 平底锅 和 一个 小的 盐 ,

将它们切成片，放入炖锅中，加少许盐。

['pepər] , [ænd; ənd] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
pepper , and a spoonful of sugar .
胡椒 , 和 一个 一勺 的 糖 .

胡椒粉，以及一勺糖。

['sɪmər] [tuː] ['aʊərz] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n][tuː; tə] [prɪ'vent] ['bɜːrnɪŋ] .

Simmer	**two**	**hours**	**,**	**stirring**	**often**	**to**	**prevent**	**burning**	**.**
煨	二	小时	,	搅拌	经常	到	防止	燃烧	.

小火慢炖两小时，期间需经常搅拌以防烧焦。

[tuː] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['dɪʃɪŋ] [stɜːr][ɪn][wʌn] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] .

Two	**minutes**	**before**	**dishing**	**stir**	**in**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**butter**	**.**
二	分钟	前	盛菜	搅拌	在	一	一汤匙	的	黄油	.

出锅前两分钟加入一汤匙黄油搅拌均匀。

[kænd] [tə'meɪtoʊz][ɑːr; ər] [kʊkt] [ɪn][ðə; ðiː] [seɪm] ['mænər] ,

Canned	**tomatoes**	**are**	**cooked**	**in**	**the**	**same**	**manner**	**,**
罐装	西红柿	是	煮熟	在	这	相同的	方式	,

罐装番茄的烹饪方法相同。

[bʌt; bət][duː][nɑːt][rɪ'kwaɪər] [mɔːr] [ðæn; ðən][hæf][æn; ən]['aʊər][tuː; tə] [stuː] .

but	**do**	**not**	**require**	**more**	**than**	**half**	**an**	**hour**	**to**	**stew**	**.**
但	做	不是	要求	更多的	比	一半	一个	小时	到	炖	.

但炖煮时间不会超过半小时。

[slaɪst] [tə'meɪtoʊz] .

Sliced	**Tomatoes**	**.**
切片	西红柿	.

切片番茄。

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər]['oʊvər][ðem; ðəm] , [ænd; ənd] [ðen] [piːl] [ænd; ənd][slaɪs] [θɪn] ; [leɪ][ðem; ðəm][ɑːn] [smɔːl] ['plætərz] ,

Pour	**boiling**	**water**	**over**	**them**	**,**	**and**	**then**	**peel**	**and**	**slice**	**thin**	**;**	**lay**	**them**	**on**	**small**	**platters**	**,**
倒	沸腾	水	超过	他们	,	和	然后	果皮	和	片	薄的	;	躺	他们	在	小的	拼盘	,

将沸水浇在它们身上，然后去皮切成薄片；将它们摆放在小盘子上。

[ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	**serve**	**.**
和	服务	.

上菜。

[let] [iːtʃ] ['pɜːrs(ə)n]['siːz(ə)n][tuː; tə][hɪz; ɪz] [oʊn] [teɪst] .

Let	**each**	**person**	**season**	**to**	**his**	**own**	**taste**	**.**
让	每个	人	季节	到	他的	自己的	品尝	.

让每个人根据自己的口味调味。

[beɪkt] [tə'meɪtoʊz] .

Baked	**Tomatoes**	**.**
烘焙	西红柿	.

烤番茄。

[skɔːld][ænd; ənd] [piːl] [æz; əz][də'rektɪd] ; [hæv; həv] ['redi] [ə; eɪ] [dɪʃ] , ['ɪntuː] [wɪtʃ] [leɪ][ə; eɪ]['leɪər][ʌv; əv] [tə'meɪtoʊz] ([hoʊl]) ,

Scald	**and**	**peel**	**as**	**directed**	**;**	**have**	**ready**	**a**	**dish**	**,**	**into**	**which**	**lay**	**a**	**layer**	**of**	**tomatoes**	**(**	**whole**	**)**	**,**
烫伤	和	果皮	作为	指导	;	有	准备好	一个	盘子	,	进入	哪个	躺	一个	层	的	西红柿	(	所有的	)	,

按照说明将番茄焯水去皮；准备一个盘子，在盘子里铺一层整颗番茄，

[ðen] ['sprɪŋk(ə)l][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['krækər] [krʌmz] ; [ðen] [ə'nʌðər] ['leɪər] [-]

then	**sprinkle**	**with**	**salt**	**,**	**pepper**	**,**	**and**	**cracker**	**crumbs**	**;**	**then**	**another**	**layer**	**[**	**61**	**]**
然后	撒	和	盐	,	胡椒	,	和	饼干	面包屑	;	然后	其他	层	[	-	]

然后撒上盐、胡椒粉和饼干碎；再铺一层[61]

[ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] , [ænd; ənd]['sprɪŋk(ə)l] [ə'gen] [wɪð; wɪθ][sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] .

of	**tomatoes**	**,**	**and**	**sprinkle**	**again**	**with**	**salt**	**and**	**pepper**	**.**
的	西红柿	,	和	撒	再次	和	盐	和	胡椒	.

加入西红柿，再撒上盐和胡椒粉。

[kʌt] [ə; eɪ] ['spu:nfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] ['ɪntu:] [smɔ:l] ['pi:sɪz] [ænd; ənd] [leɪ] [ɑ:n][ðə; ðɪ][tə'meɪtoʊz] ,

Cut	**a**	**spoonful**	**of**	**butter**	**into**	**small**	**pieces**	**and**	**lay**	**on**	**the**	**tomatoes**	**,**
切	一个	一勺	的	黄油	进入	小的	件	和	躺	在	这	西红柿	,

取一勺黄油切成小块，放在番茄上。

[ænd; ənd] [ðen] ['kʌvər][wɪð; wɪθ] ['krækər] [krʌmz] .

and	**then**	**cover**	**with**	**cracker**	**crumbs**	**.**
和	然后	覆盖	和	饼干	面包屑	.

然后在上面撒上饼干碎。

[beɪk] ['θɜ:rti] ['mɪnɪts] .

Bake	**thirty**	**minutes**	**.**
烤	三十	分钟	.

烘烤三十分钟。

[mɑ:k] [bɪsk] [su:p] . — ['veri] [naɪs] .

Mock	**Bisque**	**Soup**	**.**	**—**	**Very**	**nice**	**.**
嘲笑	浓汤	汤	.	—	非常	好的	.

仿龙虾浓汤——非常好。

[stu:] [wʌn][kæn; kən][ʌv; əv][tə'meɪtoʊz] ([wʌn][kwɔ:rt][kæn; kən]) .

Stew	**one**	**can**	**of**	**tomatoes**	**(**	**one**	**quart**	**can**	**)**	**.**
炖	一	能	的	西红柿	(	一	夸脱	能	)	.

炖一罐番茄（一夸脱装）。

[waɪl] [ðə; ðɪ][tə'meɪtoʊz][ɑ:r; ər] ['stjuɪŋ] , [pʊt] [θri:] [paɪnts][ʌv; əv][mɪlk][ɑ:n][tu:; tə][bɔɪl] ,

While	**the**	**tomatoes**	**are**	**stewing**	**,**	**put**	**three**	**pints**	**of**	**milk**	**on**	**to**	**boil**	**,**
尽管	这	西红柿	是	炖	,	放	三	品脱	的	牛奶	在	到	熬	,

在炖番茄的同时，将三品脱牛奶烧开。

['setɪŋ] [ðə; ðɪ]['beɪs(ə)n][ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ðɪ][mɪlk][ɪz]['ɪntu:] [ə'nʌðər] [ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər] .

setting	**the**	**basin**	**in**	**which**	**the**	**milk**	**is**	**into**	**another**	**of**	**hot**	**water**	**.**
环境	这	盆地	在	哪个	这	牛奶	是	进入	其他	的	热的	水	.

将盛有牛奶的盆放入另一个盛有热水的盆中。

[wen] [ðə; ðɪ][mɪlk] [kʌmz] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [stɜ:r][ɪn][ə; eɪ] ['teblspʊn,fʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,

When	**the**	**milk**	**comes**	**to**	**a**	**boil**	**,**	**stir**	**in**	**a**	**tablespoonful**	**of**	**flour**	**,**
什么时候	这	牛奶	来	到	一个	熬	,	搅拌	在	一个	一汤匙	的	面粉	,

牛奶煮沸后，加入一汤匙面粉搅拌均匀。

[wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['θɜ:rəli] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld][mɪlk] .

which	**has**	**been**	**thoroughly**	**mixed**	**with**	**a**	**little**	**cold**	**milk**	**.**
哪个	有	到过	彻底	混合	和	一个	小的	寒冷的	牛奶	.

并已与少量冷牛奶充分混合。

[let] [ðɪs] [bɔɪl][ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ di: 'di:] ['bʌtər] [ðə; ðɪ][saɪz][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,

Let	**this**	**boil**	**ten**	**minutes**	**,**	**and**	**then**	**add**	**butter**	**the**	**size**	**of**	**an**	**egg**	**,**
让	这	熬	十	分钟	,	和	然后	添加	黄油	这	尺寸	的	一个	蛋	,

让它煮沸十分钟，然后加入鸡蛋大小的黄油。

[sɔ:lt][ænd; ənd] ['pepər] [tu:; tə] [teɪst] .

salt	**and**	**pepper**	**to**	**taste**	**.**
盐	和	胡椒	到	品尝	.

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[ðə; ðɪ][tə'meɪtoʊz] , [wɪtʃ] [wɜ:r; wər][pʊt][ɑ:n][æt; ət][ðə; ðɪ] [seɪm] [taɪm][wɪð; wɪθ][ðə; ðɪ][mɪlk] ,

The	**tomatoes**	**,**	**which**	**were**	**put**	**on**	**at**	**the**	**same**	**time**	**with**	**the**	**milk**	**,**
这	西红柿	,	哪个	是	放	在	在	这	相同的	时间	和	这	牛奶	,

西红柿和牛奶同时放入锅中，

[ɑːr; ər] [naʊ] ['redi] [tuː; tə] [streɪn] ['ɪntuː] [ðə; ði] ['mɪkstʃər] .

are	now	ready	to	strain	into	the	mixture	.
是	现在	准备好	到	拉紧	进入	这	混合物	.

现在可以将它们过滤到混合物中了。

[dʒʌst] [bɪ'fɔːr] ['streɪnɪŋ] , [stɜːr] [ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv] [ˌsælə'retəs] ['ɪntuː] [ðə; ði] [tə'meɪtoʊz] [tuː; tə] [rɪ'muːv]

Just	before	straining	,	stir	a	pinch	of	saleratus	into	the	tomatoes	to	remove
只是	前	紧张	,	搅拌	一个	捏	的	萨勒拉图斯	进入	这	西红柿	到	消除

[ðə; ði] [ə'sɪdəti] .

the	acidity	.
这	酸度	.

在过滤之前，往番茄里加一小撮盐酸菌，以去除酸味。

[sɜːrv] [ɪ'miːdiətli] . [-]

Serve	immediately	.	[	62	]
服务	立即地	.	[	-	]

立即食用。[62]

[bred] .

BREAD	.
面包	.

面包。

[kɔːrn] ['dɒdʒəz] .

Corn	Dodgers	.
玉米	道奇队	.

玉米饼干。

[teɪk] [θriː] ['tiːˌkʌps] [ʌv; əv] ['ɪndiən] [miːl] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]

Take	three	teacups	of	Indian	meal	,	one	teaspoonful	of	salt	,	one	tablespoonful	of
拿	三	茶杯	的	印度	一顿饭	,	一	一茶匙	的	盐	,	一	一汤匙	的

['ʃʊgər] ,

sugar	,
糖	,

取三杯印度玉米粉，一茶匙盐，一汤匙糖，

[ænd; ənd] [pɔːr] [ɑːn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [wet] [ˌaɪ 'tiː] , ['nɪrli] [wʌn] [kwɔːrt] ; [ðen] [meɪk] ['ɪntuː]

and	pour	on	boiling	water	enough	to	wet	it	,	nearly	one	quart	;	then	make	into
和	倒	在	沸腾	水	足够的	到	湿的	它	,	几乎	一	夸脱	;	然后	制作	进入

[smɔːl] ,

small	,
小的	,

倒入沸水，水量以刚好浸湿面团为宜，大约一夸脱；然后做成小块，

[flæt] [keɪks] [ə'baʊt] [æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd] [fraɪ] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] [fæt] [ʌn'tɪl] [braʊn] .

flat	cakes	about	an	inch	thick	,	and	fry	in	boiling	fat	until	brown	.
平坦的	蛋糕	关于	一个	英寸	厚的	,	和	炒	在	沸腾	胖的	直到	棕色的	.

将面饼做成约一英寸厚的扁平状，放入沸腾的油脂中煎至棕色。

[ðeɪ] [wɪl] [fraɪ] [ɪn] [ˌfɪf'tiːn] [ɔːr] ['twenti] ['mɪnɪts] .

They	will	fry	in	fifteen	or	twenty	minutes	.
他们	将要	炒	在	十五	或者	二十	分钟	.

它们煎熟需要十五到二十分钟。

[tuː; tə] [biː; bi] ['iːtn] ['veri] [hɑːt] .

To	be	eaten	very	hot	.
到	是	吃	非常	热的	.

趁热食用。

[beɪkt] [kɔːrn] [keɪk] .

Baked	Corn	Cake	.
烘焙	玉米	蛋糕	.

烤玉米饼。

[θriː] ['tiːˌkʌps] [ʌv; əv]['ɪndiən] [miːl] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər]

Three **teacups** **of** **Indian** **meal** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **tablespoonful** **of** **sugar**

三 茶杯 的 印度 一顿饭 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 一汤匙 的 糖

,

,

,

三茶杯印度玉米粉，一茶匙盐，一汤匙糖，

[wʌn][ʌv; əv] ['bʌtər] ; [wet] [ðɪs] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , [ænd; ənd] [ðen] [biːt] [ɪn][wʌn] [eg] .

one **of** **butter** **;** **wet** **this** **with** **boiling** **water** **,** **and** **then** **beat** **in** **one** **egg** **.**

一 的 黄油 ; 湿的 这 和 沸腾 水 , 和 然后 打 在 一 蛋 .

取一小块黄油；用沸水润湿，然后打入一个鸡蛋。

[spred] [hæf][æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] [ɑːn] ['bʌtərd] [tɪn] [ʃiːts] , [ænd; ənd] [beɪk] [braʊn] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk]

Spread **half** **an** **inch** **deep** **on** **buttered** **tin** **sheets** **,** **and** **bake** **brown** **in** **a** **quick**

传播 一半 一个 英寸 深的 在 涂黄油的 锡 纸张 , 和 烤 棕色的 在 一个 快的

['ʌv(ə)n] .

oven **.**

烤箱 .

在涂了黄油的烤盘上铺上半英寸厚的面糊，放入烤箱快速烤至棕色。

[ðɪs] [ɪz] [dɪ'lɪʃəs] .

This **is** **delicious** **.**

这 是 可口的 .

真好吃。

[oʊt] - [miːl] .

Oat **-** **meal** **.**

燕麦 - 一顿饭 .

麦片。

['oʊtmiːl] , ['ɪndiən] [miːl] , [ænd; ənd]['hɑːmɪni][ɔːl][rɪ'kwaɪər] [-]

Oatmeal **,** **Indian** **meal** **,** **and** **hominy** **all** **require** **[** **63** **]**

麦片 , 印度 一顿饭 , 和 玉米粥 全部 要求 [-]

燕麦片、印度玉米粉和玉米粥都需要[63]

[tuː] [θɪŋz] [tuː; tə] [meɪk] [ðem; ðəm] ['pɜːrfɪkt] ; [ðæt] [ɪz] , ['plenti] [ʌv; əv]['wɔːtər] [wen] [fɜːrst][pʊt][ɑːn]

two **things** **to** **make** **them** **perfect** **;** **that** **is** **,** **plenty** **of** **water** **when** **first** **put** **on**

二 事物 到 制作 他们 完美的 ; 那 是 , 很多 的 水 什么时候 第一的 放 在

[tuː; tə][bɔɪl] ,

to **boil** **,**

到 熬 ,

要煮出完美的口感，有两个关键点：一是第一次烧开时要加足量的水；

[ænd; ənd][ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm][tuː; tə][bɔɪl] .

and **a** **long** **time** **to** **boil** **.**

和 一个 长的 时间 到 熬 .

需要很长时间才能煮沸。

[hæv; həv][ə'baʊt] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ]['stjuːpæn] ,

Have **about** **two** **quarts** **of** **boiling** **water** **in** **a** **large** **stewpan** **,**

有 关于 二 夸脱 的 沸腾 水 在 一个 大的 炖锅 ,

在一个大炖锅里倒入大约两夸脱沸水，

[ænd; ənd]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][stɜːr][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['oʊtmiːl] , [wɪtʃ] [juː; jʊ][hæv; həv] [ɔːl'redi] [wet][wɪð; wɪθ]

and **into** **it** **stir** **one** **cup** **of** **oatmeal** **,** **which** **you** **have** **already** **wet** **with**

和 进入 它 搅拌 一 杯子 的 麦片 , 哪个 你 有 已经 湿的 和

[koʊld]['wɔːtər] ;

cold **water** **;**

寒冷的 水 ;

将一杯用冷水泡软的燕麦片拌入其中；

[bɔɪl] [ðɪs] [æn; ən] ['aʊər] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [hæf] [ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [sɔːlt] ,

boil	this	an	hour	,	stirring	often	,	and	then	add	half	a	spoonful	of	salt	,
熬	这	一个	小时	,	搅拌	经常	,	和	然后	添加	一半	一个	一勺	的	盐	,

将此混合物煮沸一小时，期间需经常搅拌，然后加入半勺盐。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [æn; ən] ['aʊər] [lɔːŋgər] .

and	boil	an	hour	longer	.
和	熬	一个	小时	更长	.

再煮一个小时。

[ɪf] [ˌaɪ 'tiː] [ʃʊd; ʃəd] [get] [tuː] [stɪf] , [ˌeɪ diː 'diː] [mɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [ɔːr] , [ɪf] [tuː] [θɪn] ,

If	it	should	get	too	stiff	,	add	more	boiling	water	;	or	,	if	too	thin	,
如果	它	应该	得到	也	僵硬的	,	添加	更多的	沸腾	水	;	或者	,	如果	也	薄的	,

如果面糊太稠，就加些开水；如果太稀，

[bɔɪl] [ə; eɪ] ['lɪt(ə)l] [lɔːŋgər] .

boil	a	little	longer	.
熬	一个	小的	更长	.

再煮一会儿。

[juː; jʊ] ['kænɑːt] [bɔɪl] [ˌaɪ 'tiː] [tuː] [mʌtʃ] .

You	cannot	boil	it	too	much	.
你	不能	熬	它	也	很多	.

它不会煮过头的。

[ðə; ði] ['oʊnli] ['trʌb(ə)l] [ðer; ðər] [ɪz] [ɪn] ['kʊkɪŋ] ['oʊtmiːl] [ɪz] , [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ə; eɪ] [lɔːŋ] [taɪm] ;

The	only	trouble	there	is	in	cooking	oatmeal	is	,	that	it	takes	a	long	time	;
这	仅有的	麻烦	那里	是	在	烹饪	麦片	是	,	那	它	需要	一个	长的	时间	;

煮燕麦片唯一的缺点就是耗时太长；

[ænd; ənd] ['ʃʊrli] [noʊ] [wʌn] [wɪl] [let] [ðæt] [stænd] [ɪn] [ðə; ði] [weɪ] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [soʊ] [mʌtʃ] ['betər]

and	surely	no	one	will	let	that	stand	in	the	way	when	it	is	so	much	better
和	一定	不	一	将要	让	那	站立	在	这	方式	什么时候	它	是	所以	很多	更好的

[fɔːr; fər] ['hævɪŋ] [ðə; ði] ['ekstrə] [taɪm] .

for	having	the	extra	time	.
为了	拥有	这	额外的	时间	.

而且，当多出来的时间能带来如此大的好处时，肯定没有人会因此而阻碍我们。

[ˌaɪ 'tiː] [ɪz] ['ɔːlsoʊ] ['veri] ['nesəseri] [ðæt] [ðer; ðər] [biː; bi] [æn; ən] [ə'bʌndəns] [ʌv; əv] ['wɔːtər] [tuː; tə] [bɪ'gɪn]

It	is	also	very	necessary	that	there	be	an	abundance	of	water	to	begin
它	是	还	非常	必要的	那	那里	是	一个	丰富	的	水	到	开始

[wɪð; wɪθ] ;

with	;
和	;

首先，充足的水源是非常必要的；

[ɪf] [nɑːt] , [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] ['nevər] [biː; bi] [æz; əz] [gʊd] ,

if	not	,	it	will	never	be	as	good	,
如果	不是	,	它	将要	绝不	是	作为	好的	,

否则，它永远不会那么好。

[noʊ] ['mætər] [haʊ] [mʌtʃ] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] ['æftər] [ˌaɪ 'tiː] [hæz; həz] [bɪn] ['kʊkɪŋ] ['eni] [taɪm] .

no	matter	how	much	may	be	added	after	it	has	been	cooking	any	time	.
不	事情	如何	很多	可能	是	额外	后	它	有	到过	烹饪	任何	时间	.

无论在烹饪过程中添加多少食材。

['hɑːmɪni] .

Hominy	.
玉米粥	.

玉米粥。

[wɑːʃ] [ɪn] [tuː] ['wɔːtərz][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['hɑːmɪni] , [-]
Wash **in** **two** **waters** **one** **cup** **of** **hominy** **,** **[** **64** **]**
洗 在 二 水 一 杯子 的 玉米粥 , [-]

用两杯水洗一杯玉米粒[64]

[ðen] [stɜːr][ˌaɪ 'tiː]['ɪntuː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] ,
then **stir** **it** **into** **one** **quart** **of** **boiling** **water** **with** **a** **little** **salt** **,**
然后 搅拌 它 进入 一 夸脱 的 沸腾 水 和 一个 小的 盐 ,

然后将其搅拌到一夸脱沸水中，加入少许盐。

[ænd; ənd] [bɔɪl] [frʌm; frəm] ['θɜːrti] [tuː; tə]['sɪksti] ['mɪnɪts] .
and **boil** **from** **thirty** **to** **sixty** **minutes** **.**
和 熬 从 三十 到 六十 分钟 .

煮沸30至60分钟。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz] ['betər] [bɔɪld] ['sɪksti][ðæn; ðən] ['θɜːrti] .
It **is** **better** **boiled** **sixty** **than** **thirty** **.**
它 是 更好的 煮沸 六十 比 三十 .

煮六十次比煮三十次好。

[biː; bi] ['kerf(ə)l] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt][bɜːrn] .
Be **careful** **that** **it** **does** **not** **burn** **.**
是 小心 那 它 做 不是 烧伤 .

小心别烧焦了。

['hɑːmɪni] [kæn; kən][biː; bi] [juːst] [mɔːr] [ðæn; ðən] ['oʊtmiːl] , [æz; əz][ˌaɪ 'tiː][kæn; kən][biː; bi] ['iːtn] [wɪð; wɪθ]
Hominy **can** **be** **used** **more** **than** **oatmeal** **,** **as** **it** **can** **be** **eaten** **with**
玉米粥 能 是 用过的 更多的 比 麦片 , 作为 它 能 是 吃 和
['eni] [kaɪnd][ʌv; əv] [miːt] ,
any **kind** **of** **meat** **,**
任何 种类 的 肉 ,

玉米粒比燕麦片用途更广，因为它几乎可以和任何种类的肉类一起食用。

[ænd; ənd][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [kʊkt] [wʌns][ə; eɪ] [deɪ] .
and **should** **be** **cooked** **once** **a** **day** **.**
和 应该 是 煮熟 一次 一个 天 .

每天应该煮一次。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][naɪs][ænd; ənd] [ə'proʊpriət] [fɔːr; fər]['eni] [miːl] .
It **is** **nice** **and** **appropriate** **for** **any** **meal** **.**
它 是 好的 和 合适的 为了 任何 一顿饭 .

它味道鲜美，适合搭配任何一餐。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz]['ɔːlsoʊ] [gʊd] ['iːtn] [wɔːrm][ɔːr][koʊld][wɪð; wɪθ][mɪlk] .
It **is** **also** **good** **eaten** **warm** **or** **cold** **with** **milk** **.**
它 是 还 好的 吃 温暖的 或者 寒冷的 和 牛奶 .

它也适合热食或冷食，佐以牛奶食用。

['hɑːmɪni] ['grɪdl] - [keɪks] .
Hominy **Griddle** **-** **cakes** **.**
玉米粥 烤盘 - 蛋糕 .

玉米粉煎饼。

[tuː; tə][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][wɔːrm] , [bɔɪld] ['hɑːmɪni] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] ,
To **one** **pint** **of** **warm** **,** **boiled** **hominy** **,** **add** **a** **pint** **of** **milk** **or** **water** **,**
到 一 品脱 的 温暖的 , 煮沸 玉米粥 , 添加 一个 品脱 的 牛奶 或者 水 ,

将一品脱温热煮熟的玉米粒加入一品脱牛奶或水。

[ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv]['flaʊər] .
and **one** **pint** **of** **flour** **.**
和 一 品脱 的 面粉 .

还有一品脱面粉。

[biːt] [ʌp] [tuː] [ɔːr] [θriː] [egz] , [ænd; ənd][stɜːr][ðem; ðəm]['ɪntuː][ðə; ði]['bætər][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][sɔːlt] .

Beat	**up**	**two**	**or**	**three**	**eggs**	**,**	**and**	**stir**	**them**	**into**	**the**	**batter**	**with**	**a**	**little**	**salt**	**.**
打	向上	二	或者	三	鸡蛋	,	和	搅拌	他们	进入	这	连击	和	一个	小的	盐	.

将两三个鸡蛋打散，加少许盐拌入面糊中。

[fraɪ][æz; əz]['eni] ['ʌðər] ['grɪdl] - [keɪk] .

Fry	**as**	**any**	**other**	**griddle**	**-**	**cake**	**.**
炒	作为	任何	其他	烤盘	-	蛋糕	.

像煎其他煎饼一样煎炸即可。

[ðeɪ] [ɑːr; ər] [dɪ'lɪʃəs] .

They	**are**	**delicious**	**.**
他们	是	可口的	.

它们很好吃。

[fraɪd] [mʌʃ] .

Fried	**Mush**	**.**
油煎	蘑菇	.

炸粥。

['ɪntuː] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][stɜːr][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Into	**two**	**quarts**	**of**	**boiling**	**water**	**stir**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**,**
进入	二	夸脱	的	沸腾	水	搅拌	一	一汤匙	的	盐	,

在两夸脱沸水中加入一汤匙盐，搅拌均匀。

[ænd; ənd][wʌn][kʌp][ʌv; əv]['flaʊər] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['ɪndiən] [miːl] ([ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [teɪk]

and	**one**	**cup**	**of**	**flour**	**mixed**	**with**	**one**	**quart**	**of**	**Indian**	**meal**	**(**	**it**	**may**	**take**
和	一	杯子	的	面粉	混合	和	一	夸脱	的	印度	一顿饭	(	它	可能	拿

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] [ðæn; ðən][ə; eɪ][kwɔːrt][ʌv; əv] [miːl] [-]

a	**little**	**more**	**than**	**a**	**quart**	**of**	**meal**	**[**	**65**	**]**
一个	小的	更多的	比	一个	夸脱	的	一顿饭	[	-	]

一杯面粉与一夸脱印度玉米粉混合（可能需要略多于一夸脱的玉米粉[65]）

[tuː; tə] [meɪk] [ˌaɪ 'tiː] [stɪf] [ɪ'nʌf]) ; [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] , [ɔːr][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [biː; bi] ['lʌmpi] .

to	**make**	**it**	**stiff**	**enough**	**)**	**;**	**beat**	**it**	**well**	**,**	**or**	**it**	**will**	**be**	**lumpy**	**.**
到	制作	它	僵硬的	足够的	)	;	打	它	出色地	,	或者	它	将要	是	凹凸不平	.

使其足够硬挺）；充分搅拌，否则会结块。

[bɔɪl] ['dʒentli] [tuː] ['aʊərz] , [ænd; ənd] [ðen] [tɜːrn]['ɪntuː] ['dɪʃɪz] [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] ['dɪpt] [ɪn][koʊld]

Boil	**gently**	**two**	**hours**	**,**	**and**	**then**	**turn**	**into**	**dishes**	**which**	**have**	**been**	**dipped**	**in**	**cold**
熬	轻轻地	二	小时	,	和	然后	转动	进入	菜肴	哪个	有	到过	浸入	在	寒冷的

['wɔːtər] ,

water	**,**
水	,

小火慢煮两小时，然后盛入碗中，用冷水冲洗干净。

[ænd; ənd][set] [ə'weɪ] [tuː; tə] [kuːl] .

and	**set**	**away**	**to**	**cool**	**.**
和	放	离开	到	凉爽的	.

放在一边晾凉。

[pænz][ɪn] [wɪtʃ] [juː; jʊ] [beɪk] [loʊvz] [ʌv; əv] [bred] [ɑːr; ər][ðə; ði][best][tuː; tə] [kuːl] [ˌaɪ 'tiː][ɪn] ,

Pans	**in**	**which**	**you**	**bake**	**loaves**	**of**	**bread**	**are**	**the**	**best**	**to**	**cool**	**it**	**in**	**,**
平底锅	在	哪个	你	烤	面包	的	面包	是	这	最好的	到	凉爽的	它	在	,

用来烤面包的烤盘最适合用来冷却面包。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [ðen] [meɪks] ['hænsəm] ['slaɪsɪz] .

as	**it**	**then**	**makes**	**handsome**	**slices**	**.**
作为	它	然后	制作	英俊的	切片	.

这样就能切出漂亮的片状。

[ɪn][ðə; ði] ['mɔ:rnɪŋ] [kʌt]['ɪntu:]['slaɪsɪz][æn; ən] [ɪntʃ] [θɪk] , [ænd; ənd][fraɪ] [braʊn] [ɪn][pɔ:rk][fæt] .

In	**the**	**morning**	**cut**	**into**	**slices**	**an**	**inch**	**thick**	**,**	**and**	**fry**	**brown**	**in**	**pork**	**fat**	**.**
在	这	早晨	切	进入	切片	一个	英寸	厚的	,	和	炒	棕色的	在	猪肉	胖的	.

早上切成一英寸厚的片，用猪油煎至棕色。

[sɜ:rv] ['slaɪsɪz][ʌv; əv][fraɪd][pɔ:rk][wɪð; wɪθ][ˌaɪ 'ti:] .

Serve	**slices**	**of**	**fried**	**pork**	**with**	**it**	**.**
服务	切片	的	油煎	猪肉	和	它	.

配上几片炸猪肉一起食用。

[ju:; jʊ][kæn; kən] [kʊk] [ɪ'nʌf] [æt; ət][wʌn][taɪm][fɔ:r; fər] ['sevrəl] ['brekfəsts] .

You	**can**	**cook**	**enough**	**at**	**one**	**time**	**for**	**several**	**breakfasts**	**.**
你	能	厨师	足够的	在	一	时间	为了	一些	早餐	.

一次可以做好足够几顿早餐的量。

[ɪf] [ju:; jʊ][du:][nɑ:t] [wɪʃ] [tu:; tə][fraɪ][ðə; ði] [mʌʃ] , [du:][nɑ:t][ju:z][ðə; ði]['flaʊər] ,

If	**you**	**do**	**not**	**wish**	**to**	**fry**	**the**	**mush**	**,**	**do**	**not**	**use**	**the**	**flour**	**,**
如果	你	做	不是	希望	到	炒	这	糊状物	,	做	不是	使用	这	面粉	,

如果你不想煎糊，就不要用面粉。

[ænd; ənd][du:][nɑ:t] [meɪk] [kwaɪt][soʊ] [stɪf] .

and	**do**	**not**	**make**	**quite**	**so**	**stiff**	**.**
和	做	不是	制作	相当	所以	僵硬的	.

不要做得那么僵硬。

['spaɪdər] - [keɪks] .

Spider	**-**	**Cakes**	**.**
蜘蛛	-	蛋糕	.

蜘蛛蛋糕。

[hi:t] [ðə; ði]['fraɪpæn][hɑ:t] ; ['ɔ:lsoʊ][ə; eɪ]['kʌvər][fɔ:r; fər][ˌaɪ 'ti:] .

Heat	**the**	**frypan**	**hot**	**;**	**also**	**a**	**cover**	**for**	**it**	**.**
热	这	煎锅	热的	;	还	一个	覆盖	为了	它	.

将煎锅烧热；还要准备一个锅盖。

[waɪl] ['hi:tɪŋ] , [mɪks][wɪð; wɪθ][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [hɛkɚz] [prɪ'perd] ['flaʊər][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv]

While	**heating**	**,**	**mix**	**with**	**one**	**pint**	**of**	**Hecker's**	**prepared**	**flour**	**half**	**a**	**pint**	**of**
尽管	加热	,	混合	和	一	品脱	的	赫克尔	准备	面粉	一半	一个	品脱	的

[mɪlk][ɔ:r]['wɔ:tər] ;

milk	**or**	**water**	**;**
牛奶	或者	水	;

加热时，将一品脱赫克尔牌预制面粉与半品脱牛奶或水混合；

[gri:s] [ðə; ði][hɑ:t][pæn][wɪð; wɪθ][pɔ:rk] , [lɑ:rd] , [ɔ:r] ['bʌtər] , [ænd; ənd] [pɔ:r] [hæf][ðə; ði]['mɪkstʃər]['ɪntu:]

grease	**the**	**hot**	**pan**	**with**	**pork**	**,**	**lard**	**,**	**or**	**butter**	**,**	**and**	**pour**	**half**	**the**	**mixture**	**into**
润滑脂	这	热的	平底锅	和	猪肉	,	猪油	,	或者	黄油	,	和	倒	一半	这	混合物	进入

[ˌaɪ 'ti:] .

it	**.**
它	.

在热锅上抹上猪油、猪油或黄油，然后倒入一半的混合物。

[meɪk] [smu:ð] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] [spu:n] ; ['kʌvər] , [ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r] ['mɪnɪts] ; [tɜ:rn][ðə; ði] [keɪk] ,

Make	**smooth**	**with**	**the**	**spoon**	**;**	**cover**	**,**	**and**	**cook**	**four**	**minutes**	**;**	**turn**	**the**	**cake**	**,**
制作	光滑的	和	这	勺子	;	覆盖	,	和	厨师	四	分钟	;	转动	这	蛋糕	,

用勺子抹平；盖上盖子，煮四分钟；将蛋糕翻面，

[ænd; ənd] [kʊk] [fɔ:r] ['mɪnɪts] [lɔ:ŋgər] .

and	**cook**	**four**	**minutes**	**longer**	**.**
和	厨师	四	分钟	更长	.

再煮四分钟。

[teɪk] [ʌp] , [griːs] [ðə; ði][pæn][ə'gen] , [ænd; ənd][pʊt][ɪn][ðə; ði] [rɪ'meɪndər] [ʌv; əv][ðə; ði]['mɪkstʃər] ,

Take	up	,	grease	the	pan	again	,	and	put	in	the	remainder	of	the	mixture	,
拿	向上	,	润滑脂	这	平底锅	再次	,	和	放	在	这	余	的	这	混合物	,

拿起锅，再次抹上油脂，然后倒入剩余的混合物。

[wɪtʃ] [kʊk] [æz; əz] [bɪ'fɔːr] . [-]

which	cook	as	before	.	[	66	]
哪个	厨师	作为	前	.	[	-	]

烹饪方法与以前相同。[66]

['bɪskɪt] .

Biscuit	.
饼干	.

饼干。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [hɛkɝz] [prɪ'perd] ['flaʊər] , [wʌn][smɔːl][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] .

One	quart	of	Hecker's	prepared	flour	,	one	small	pint	of	milk	or	water	.
一	夸脱	的	赫克尔	准备	面粉	,	一	小的	品脱	的	牛奶	或者	水	.

一夸脱海克牌预制面粉，一小品脱牛奶或水。

[griːs] [ðə; ði][pænz] , [ænd; ənd][drɑːp][ðə; ði]['mɪkstʃər][baɪ][ðə; ði] ['spuːnfʊl] [ɑːn][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː] ;

Grease	the	pans	,	and	drop	the	mixture	by	the	spoonful	on	to	it	;
润滑脂	这	平底锅	,	和	降低	这	混合物	经过	这	一勺	在	到	它	;

在平底锅上抹油，然后用勺子将混合物一勺一勺地放到平底锅上；

[beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n][frʌm; frəm][ten][tuː; tə] [twelv] ['mɪnɪts] .

bake	in	a	quick	oven	from	ten	to	twelve	minutes	.
烤	在	一个	快的	烤箱	从	十	到	十二	分钟	.

用快烤箱烤10到12分钟。

[en] . [biː] . [ɪf] [juː; jʊ][prɪ'fɜːr] , [ʃeɪp] ['ɪntuː] [keɪks] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][hændz] .

N	.	B	.	If	you	prefer	,	shape	into	cakes	with	the	hands	.
N	.	B	.	如果	你	更喜欢	,	形状	进入	蛋糕	和	这	双手	.

注：如果喜欢，可以用手将其捏成蛋糕状。

[hɛkɝz] [prɪ'perd] ['greɪəm] .

Hecker's	Prepared	Graham	.
赫克尔	准备	格雷厄姆	.

海克尔牌预制格雷厄姆饼干。

[raɪ] [ænd; ənd]['ɪndiən][ɑːr; ər][naɪs][tuː; tə] [teɪk] ['ɪntuː][kæmp] ,

Rye	and	Indian	are	nice	to	take	into	camp	,
黑麦	和	印度	是	好的	到	拿	进入	营	,

黑麦面包和印第安面包很适合带去露营。

[æz; əz][ɔːl] [ðæt] [ɪz] ['nesəseri] [ɪz][tuː; tə][wet][wɪð; wɪθ][mɪlk][ɔːr]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [beɪk] .

as	all	that	is	necessary	is	to	wet	with	milk	or	water	,	and	bake	.
作为	全部	那	是	必要的	是	到	湿的	和	牛奶	或者	水	,	和	烤	.

只需用牛奶或水润湿，然后烘烤即可。

[ðə; ði] ['bʌkwiːt] [ɪz][naɪs]['ɔːlsoʊ] .

The	buckwheat	is	nice	also	.
这	荞麦	是	好的	还	.

荞麦也很好吃。

[wen] [juː; jʊ][hæv; həv] [hɛkɝz] [prɪ'perd] ['greɪəm] , [raɪ] , [ɔːr]['ɪndiən] ,

When	you	have	Hecker's	prepared	Graham	,	rye	,	or	Indian	,
什么时候	你	有	赫克尔	准备	格雷厄姆	,	黑麦	,	或者	印度	,

当你拥有Hecker's预先准备好的全麦面包、黑麦面包或印度面包时，

[juːz][wʌn][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] [tuː; tə][ðə; ði][kwɔːrt][ʌv; əv][ðə; ði][ˌprepə'reɪʃ(ə)n] .

use	one	half	a	cup	of	sugar	to	the	quart	of	the	preparation	.
使用	一	一半	一个	杯子	的	糖	到	这	夸脱	的	这	准备	.

每夸脱面糊中加入半杯糖。

[mɪlk] [toʊst] .
Milk Toast .
牛奶 吐司 .

牛奶吐司。

[pʊt][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk][ɪn][ə; eɪ][tɪn][peɪl][ɔːr]['beɪs(ə)n] ,
Put one quart of milk in a tin pail or basin ,
放 一 夸脱 的 牛奶 在 一个 锡 桶 或者 盆地 ,

将一夸脱牛奶倒入锡桶或盆中，

[ænd; ənd][set]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
and set into a kettle of boiling water .
和 放 进入 一个 壶 的 沸腾 水 .

然后放入沸水中。

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [stɜːr][ɪn] [tuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
When it comes to a boil , stir in two spoonfuls of flour ,
什么时候 它 来 到 一个 熬 , 搅拌 在 二 一勺 的 面粉 ,

水烧开后，加入两勺面粉，搅拌均匀。

[mɪkst] [wɪð; wɪθ][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] , [-]
mixed with half a cup of milk , [67]
混合 和 一半 一个 杯子 的 牛奶 , [-]

与半杯牛奶混合[67]

[wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [ænd; ənd][sɔːlt][tuː; tə] [teɪst] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] ,
one spoonful of butter , and salt to taste ; let this boil ten minutes ,
一 一勺 的 黄油 , 和 盐 到 品尝 ; 让 这 熬 十 分钟 ,

一勺黄油，适量盐；煮沸十分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [pʊt][ɪn][ðə; ði] [bred] , [wɪtʃ] [mʌst; məst][biː; bi] ['toʊstɪd] [braʊn] .
and then put in the bread , which must be toasted brown .
和 然后 放 在 这 面包 , 哪个 必须 是 烤过的 棕色的 .

然后放入烤至棕色的面包。

[kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] . [-]
Cook five minutes longer , and serve . [68]
厨师 五 分钟 更长 , 和 服务 . [-]

再煮五分钟，即可食用。[68]

['pudiŋz] .
PUDDINGS .
布丁 .

布丁。

[bɔɪld] [raɪs] .
Boiled Rice .
煮沸 米 .

白米饭。

[pɪk] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [kliːn] [wʌn]['kʌpfʊl][ʌv; əv][raɪs] ,
Pick and wash clean one cupful of rice ,
挑选 和 洗 干净的 一 一杯 的 米 ,

挑选并洗净一杯大米，

[ænd; ənd][pʊt]['ɪntuː][ə; eɪ]['beɪs(ə)n][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ;
and put into a basin with a pint and a half of cold water ;
和 放 进入 一个 盆地 和 一个 品脱 和 一个 一半 的 寒冷的 水 ;

放入盆中，加入一品脱半冷水；

[set][ɑːn][ðə; ði][stoʊv] [wer] [ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʊk] ['sloʊli] ; [ɔːr] , ['betər] [stɪl] ,
set on the stove where it will cook slowly ; or , better still ,
放 在 这 火炉 在哪里 它 将要 厨师 缓慢地 ; 或者 , 更好的 仍然 ,

放在炉子上慢慢煮；或者，更好的办法是，

[set]['ɪntuː] [ə'nʌðər] ['beɪs(ə)n][ʌv; əv]['wɔːtər] , [ænd; ənd] [kʊk] ['sloʊli] .

set	**into**	**another**	**basin**	**of**	**water**	**,**	**and**	**cook**	**slowly**	**.**
放	进入	其他	盆地	的	水	,	和	厨师	缓慢地	.

放入另一盆水中，慢慢煮。

[wen] [ðə; ðɪ][raɪs][hæz; həz] [əb'zɔːrbd] [ɔːl][ðə; ðɪ]['wɔːtər] , [tɜːrn][ɑːn][ˌaɪ 'tiː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [nuː] [mɪlk] ,

When	**the**	**rice**	**has**	**absorbed**	**all**	**the**	**water**	**,**	**turn**	**on**	**it**	**one**	**quart**	**of**	**new**	**milk**	**,**
什么时候	这	米	有	吸收	全部	这	水	,	转动	在	它	一	夸脱	的	新的	牛奶	,

等米饭吸收了所有水分后，倒入一夸脱新鲜牛奶。

[ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ; [let] [ðɪs] [kʊk] [tuː] ['aʊərz] , ['stɜːrɪŋ] ['ɔːf(ə)n] .

and	**stir**	**in**	**one**	**tablespoonful**	**of**	**salt**	**;**	**let**	**this**	**cook**	**two**	**hours**	**,**	**stirring**	**often**	**.**
和	搅拌	在	一	一汤匙	的	盐	;	让	这	厨师	二	小时	,	搅拌	经常	.

加入一汤匙盐；煮两个小时，期间经常搅拌。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] .

Serve	**with**	**sugar**	**and**	**cream**	**.**
服务	和	糖	和	奶油	.

佐以糖和奶油食用。

[beɪkt] [raɪs] .

Baked	**Rice**	**.**
烘焙	米	.

烤米饭。

[pɪk] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [wʌn][kʌp][ʌv; əv][raɪs] ;

Pick	**and**	**wash**	**one**	**cup**	**of**	**rice**	**;**
挑选	和	洗	一	杯子	的	米	;

挑选并淘洗一杯大米；

[pʊt][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] [dɪʃ] [ðæt] [wɪl] [hoʊld] [tuː] [kwɔːts] [ænd; ənd][ə; eɪ][paɪnt] ,

put	**it**	**in**	**a**	**dish**	**that**	**will**	**hold**	**two**	**quarts**	**and**	**a**	**pint**	**,**
放	它	在	一个	盘子	那	将要	抓住	二	夸脱	和	一个	品脱	,

把它放在一个能装两夸脱一品脱的容器里。

[ænd; ənd]['kʌvər][wɪð; wɪθ] [freʃ] [mɪlk] ; [stɜːr]['ɪntuː] [ðɪs] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn]

and	**cover**	**with**	**fresh**	**milk**	**;**	**stir**	**into**	**this**	**two**	**teaspoonfuls**	**of**	**salt**	**,**	**one**
和	覆盖	和	新鲜的	牛奶	;	搅拌	进入	这	二	茶匙	的	盐	,	一

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['sɪnəmən] ,

tablespoonful	**of**	**cinnamon**	**,**
一汤匙	的	肉桂	,

然后倒入鲜牛奶；加入两茶匙盐、一汤匙肉桂粉，搅拌均匀。

[ænd; ənd] [fɔːr] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .

and	**four**	**of**	**sugar**	**.**
和	四	的	糖	.

还有四份糖。

[set] [ðɪs] [ɪn][ðə; ðɪ]['ʌv(ə)n] , [ænd; ənd][stɜːr][wʌns][ɪn] ['evri] [hæf] - ['aʊər] ; [-]

Set	**this**	**in**	**the**	**oven**	**,**	**and**	**stir**	**once**	**in**	**every**	**half**	**-**	**hour**	**;**	**[**	**69**	**]**
放	这	在	这	烤箱	,	和	搅拌	一次	在	每一个	一半	-	小时	;	[	-	]

将此放入烤箱，每半小时搅拌一次；[69]

['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] ['beɪkɪŋ] [tuː] ['aʊərz][stɜːr][ɪn][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə][fɪl][ðə; ðɪ] [dɪʃ] ,

after	**it**	**has**	**been**	**baking**	**two**	**hours**	**stir**	**in**	**milk**	**enough**	**to**	**fill**	**the**	**dish**	**,**
后	它	有	到过	烘烤	二	小时	搅拌	在	牛奶	足够的	到	充满	这	盘子	,

烘烤两小时后，加入足够的牛奶填满烤盘。

[ænd; ənd] [beɪk] [wʌn]['aʊər][lɔːŋgər] ([ðə; ðɪ] [dɪʃ] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['nɪrli] [fʊl] [ʌv; əv][mɪlk][æt; ət][fɜːrst]) .

and	**bake**	**one**	**hour**	**longer**	**(**	**the**	**dish**	**should**	**be**	**nearly**	**full**	**of**	**milk**	**at**	**first**	**)**	**.**
和	烤	一	小时	更长	(	这	盘子	应该	是	几乎	满的	的	牛奶	在	第一的	)	.

再烤一个小时（一开始盘子里应该几乎全是牛奶）。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [mɪlk] .

Serve	with	sugar	and	milk	.
服务	和	糖	和	牛奶	.

佐以糖和牛奶食用。

['mɪnɪt] ['pʊdɪŋ] .

Minute	Pudding	.
分钟	布丁	.

速成布丁。

[wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [mɪlk] , [wʌn] [ʌv; əv] ['wɔːtər] , [naɪn] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['flaʊər] , [wʌn] ['tispʊn,fʊl]

One	pint	of	milk	,	one	of	water	,	nine	tablespoonfuls	of	flour	,	one	teaspoonful
一	品脱	的	牛奶	,	一	的	水	,	九	汤匙	的	面粉	,	一	一茶匙

[ʌv; əv] [sɔːlt] , [tuː] [egz] .

of	salt	,	two	eggs	.
的	盐	,	二	鸡蛋	.

一品脱牛奶，一品脱水，九汤匙面粉，一茶匙盐，两个鸡蛋。

[set] [ðə; ði] [mɪlk] ['ɪntuː] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ʌv; əv] [hɑːt] ['wɔːtər] ,

Set	the	milk	into	a	basin	of	hot	water	,
放	这	牛奶	进入	一个	盆地	的	热的	水	,

将牛奶倒入装有热水的盆中，

[ænd; ənd] [wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː; tə] [ˌaɪ 'tiː] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

and	when	it	comes	to	a	boil	add	to	it	one	pint	of	boiling	water	.
和	什么时候	它	来	到	一个	熬	添加	到	它	一	品脱	的	沸腾	水	.

水烧开后，加入一品脱沸水。

[hæv; həv] ['redi] [ðə; ði] ['flaʊər] , [meɪd] ['ɪntuː] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] [mɪlk] ,

Have	ready	the	flour	,	made	into	a	smooth	paste	with	one	cup	of	milk	,
有	准备好	这	面粉	,	制成	进入	一个	光滑的	粘贴	和	一	杯子	的	牛奶	,

准备好面粉，用一杯牛奶将其搅拌成光滑的糊状。

[ænd; ənd] [mɪks] [wɪð; wɪθ] [ðɪs] [peɪst] , ['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [wel] ['biːtn] , [ðə; ði] [tuː] [egz] ;

and	mix	with	this	paste	,	after	they	are	well	beaten	,	the	two	eggs	;
和	混合	和	这	粘贴	,	后	他们	是	出色地	被打败	,	这	二	鸡蛋	;

将打散的鸡蛋与这种糊状物混合；

[naʊ] [teɪk] [ðə; ði] ['beɪs(ə)n] [ɪn] [wɪtʃ] [ðə; ði] [mɪlk] [ænd; ənd] ['wɔːtər] [ɑːr; ər] , [ænd; ənd] [set] [ə'pɑːn] [ðə; ði] ['faɪər] ;

now	take	the	basin	in	which	the	milk	and	water	are	,	and	set	upon	the	fire	;
现在	拿	这	盆地	在	哪个	这	牛奶	和	水	是	,	和	放	之上	这	火	;

现在把盛有牛奶和水的盆放在火上；

[let] [ˌaɪ 'tiː] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜːr] [ɪn] [ðə; ði] ['θɪkənɪŋ] ; [biːt] [ˌaɪ 'tiː] [wel] ,

let	it	boil	up	once	,	and	then	stir	in	the	thickening	;	beat	it	well	,
让	它	熬	向上	一次	,	和	然后	搅拌	在	这	增稠	;	打	它	出色地	,

先煮沸一次，然后拌入增稠剂；充分搅拌。

[ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] [smuːð] , [ænd; ənd] [kʊk] [θriː] ['mɪnɪts] [lɔːŋgər] .

that	it	may	be	smooth	,	and	cook	three	minutes	longer	.
那	它	可能	是	光滑的	,	和	厨师	三	分钟	更长	.

可能会变得很滑，再煮三分钟。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['vɪnɪgər] [sɔːs] .

Serve	with	vinegar	sauce	.
服务	和	醋	酱	.

佐以醋汁食用。

['æp(ə)l] ['daʊdi] .
Apple Dowdy .
苹果 道迪 .

苹果·道迪。

[per] [ænd; ənd]['kwɔ:rtər][ə'baʊt][wʌn]['dʌz(ə)n] [gʊd] [-]
Pare and quarter about one dozen good [70]
削减 和 四分之一 关于 一 打 好的 [-]

将大约十二个好的[70]削皮并切成四份

[tɑ:rt] ['æplz] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ][wʌn][kʌp][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [ə; eɪ][smɔ:l] [pi:s]
tart apples , put them in a kettle with one cup of molasses , a small piece
酸 苹果 , 放 他们 在 一个 壶 和 一 杯子 的 糖蜜 , 一个 小的 片
[ʌv; əv] ['bʌtər] ,
of butter ,
的 黄油 ,

将酸苹果放入锅中，加入一杯糖蜜和一小块黄油，

[ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][hɑ:t]['wɔ:tər] .
and one pint of hot water .
和 一 品脱 的 热的 水 .

以及一品脱热水。

[set] [ðɪs] [ɑ:n][ðə; ði]['faɪər] , [ænd; ənd][let][ˌaɪ 'ti:] [kʌm] [tu:; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
Set this on the fire , and let it come to a boil ,
放 这 在 这 火 , 和 让 它 来 到 一个 熬 ,

把这个放在火上，煮沸。

[ænd; ənd] [waɪl] [ˌaɪ 'ti:][ɪz] ['hi:tɪŋ] [meɪk] [ə; eɪ] [peɪst] [wɪð; wɪθ][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [prɪ'perd] ['flaʊər]
and while it is heating make a paste with one pint of prepared flour
和 尽管 它 是 加热 制作 一个 粘贴 和 一 品脱 的 准备 面粉
[ænd; ənd][wʌn][hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv][mɪlk] .
and one half a pint of milk .
和 一 一半 一个 品脱 的 牛奶 .

在加热的同时，用一品脱准备好的面粉和半品脱牛奶调成糊状。

[roʊl] [ðɪs] [aʊt][lɑ:rdʒ] [ɪ'nʌf] [tu:; tə]['kʌvər][ðə; ði]['æp(ə)l] , [pʊt][ˌaɪ 'ti:]['ɪntu:][ðə; ði]['ket(ə)l] ,
Roll this out large enough to cover the apple , put it into the kettle ,
卷 这 出去 大的 足够的 到 覆盖 这 苹果 , 放 它 进入 这 壶 ,

将面团擀开，大小足以盖住苹果，然后放入锅中。

['kʌvər] [taɪt] , [ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli] ['twenti] ['mɪnɪts] .
cover tight , and boil gently twenty minutes .
覆盖 紧的 , 和 熬 轻轻地 二十 分钟 .

盖紧锅盖，小火煮20分钟。

[daʊn] [i:st] ['pʊdɪŋ] .
Down East Pudding .
向下 东方 布丁 .

东部布丁。

[wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [mə'læsɪz] , [wʌn][kwɔ:rt][ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔ:lt] , [wʌn]
One pint of molasses , one quart of flour , one tablespoonful of salt , one
一 品脱 的 糖蜜 , 一 夸脱 的 面粉 , 一 一汤匙 的 盐 , 一
['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['soʊdə] ,
teaspoonful of soda ,
一茶匙 的 苏打 ,

一品脱糖蜜，一夸脱面粉，一汤匙盐，一茶匙小苏打，

[θri:] [paɪnts][ʌv; əv] ['blækˌberiz] .
three pints of blackberries .
三 品脱 的 黑莓 .

三品脱黑莓。

[bɔɪl] [θriː] ['aʊərz] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ] [sɔːs] [meɪd] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] : —

Boil	**three**	**hours**	**,**	**and**	**serve**	**with**	**sauce**	**made**	**in**	**the**	**following**	**manner**	**:**	**—**
熬	三	小时	,	和	服务	和	酱	制成	在	这	下列的	方式	:	—

煮三个小时，佐以按以下方法制作的酱汁食用：—

[wʌn] ['tiːkʌp] [ʌv; əv] ['paʊdərd] ['ʃʊgər] , [wʌn] - [hæf][ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn] [eg] , [tuː] ['tiːspuːn,fʊl]

One	**teacup**	**of**	**powdered**	**sugar**	**,**	**one**	**-**	**half**	**of**	**butter**	**,**	**one**	**egg**	**,**	**two**	**teaspoonfuls**
一	茶碗	的	粉末状	糖	,	一	-	一半	的	黄油	,	一	蛋	,	二	茶匙

[ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,

of	**boiling**	**water**	**,**
的	沸腾	水	,

一杯糖粉，半块黄油，一个鸡蛋，两茶匙沸水，

[ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv]['brændi] .

and	**one**	**of**	**brandy**	**.**
和	一	的	白兰地	.

还有一瓶白兰地。

[biːt] [ðə; ði] ['bʌtər] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,

Beat	**the**	**butter**	**to**	**a**	**cream**	**,**
打	这	黄油	到	一个	奶油	,

将黄油打发至奶油状，

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] ['veri] ['grædʒuəli][ðə; ði] ['ʃʊgər] [biːt] [ɪn][ðə; ði][joʊk][ʌv; əv][æn; ən] [eg] ,

and	**then**	**add**	**very**	**gradually**	**the**	**sugar**	**beat**	**in**	**the**	**yolk**	**of**	**an**	**egg**	**,**
和	然后	添加	非常	逐步地	这	糖	打	在	这	蛋黄	的	一个	蛋	,

然后慢慢加入打散的蛋黄中的糖，

[ænd; ənd] , [wen] ['pɜːrfɪktli] ['kriːmi] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [waɪt] , [wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] ['biːtn] [tuː; tə]

and	**,**	**when**	**perfectly**	**creamy**	**,**	**add**	**the**	**white**	**,**	**which**	**has**	**been**	**beaten**	**to**
和	,	什么时候	完美	奶油状	,	添加	这	白色的	,	哪个	有	到过	被打败	到

[ə; eɪ] [frɔːθ] ,

a	**froth**	**,**
一个	泡沫	,

当混合物变得完全顺滑时，加入打发至起泡的蛋白。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði]['wɔːtər][ænd; ənd][stɜːr][ˌaɪ 'tiː] ['veri] ['kerfəli] . [-]

then	**add**	**the**	**water**	**and**	**stir**	**it**	**very**	**carefully**	**.**	**[**	**71**	**]**
然后	添加	这	水	和	搅拌	它	非常	小心	.	[	-	]

然后加水，小心地搅拌。[71]

[ðə; ði]['brændi] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi] ['biːtn] [wɪð; wɪθ][ðə; ði] ['bʌtər] [ænd; ənd] ['ʃʊgər] .

The	**brandy**	**should**	**be**	**beaten**	**with**	**the**	**butter**	**and**	**sugar**	**.**
这	白兰地	应该	是	被打败	和	这	黄油	和	糖	.

将白兰地与黄油和糖一起搅拌。

[bred] ['pʊdɪŋ] .

Bread	**Pudding**	**.**
面包	布丁	.

面包布丁。

[teɪk] [ə; eɪ][kwɔːrt]['beisənful][ʌv; əv] [steɪl] [bred] ,

Take	**a**	**quart**	**basinful**	**of**	**stale**	**bread**	**,**
拿	一个	夸脱	盆地	的	陈旧	面包	,

取一夸脱盆的隔夜面包，

[ænd; ənd][soʊk][ɪn] [tuː] [kwɔːts] [ʌv; əv] [swiːt] [mɪlk] [tuː] ['aʊərz] ([kiːp] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] [waɪl]

and	**soak**	**in**	**two**	**quarts**	**of**	**sweet**	**milk**	**two**	**hours**	**(**	**keep**	**in**	**a**	**cool**	**place**	**while**
和	浸泡	在	二	夸脱	的	甜的	牛奶	二	小时	(	保持	在	一个	凉爽的	地方	尽管

['soʊkɪŋ]) ;

soaking	**)**	**;**
浸泡	)	;

用两夸脱甜牛奶浸泡两小时（浸泡时放在阴凉处）；

[ðen] [mæʃ] [wel] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [spuːn] , [ænd; ənd] [teɪk] [aʊt] [ɔːl][ðə; ðɪ][hɑːrd] ['piːsɪz] .

then	mash	well	with	a	spoon	,	and	take	out	all	the	hard	pieces	.
然后	捣碎	出色地	和	一个	勺子	,	和	拿	出去	全部	这	难的	件	.

然后用勺子捣碎，并取出所有硬块。

[biːt] [laɪt] [fɔːr] [egz] [ænd; ənd][stɜːr]['ɪntuː] [ðɪs] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['tiːspuːn,fʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] ,

Beat	light	four	eggs	and	stir	into	this	,	then	add	two	teaspoonfuls	of	salt	,
打	光	四	鸡蛋	和	搅拌	进入	这	,	然后	添加	二	茶匙	的	盐	,

将四个鸡蛋打散，搅拌均匀，然后加入两茶匙盐。

[ə; eɪ]['lɪt(ə)l] ['nʌtmeg] , [ænd; ənd][wʌn] [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [ɪf] [juː; jʊ] [sɜːrv] [ˌaɪ 'tiː]

a	little	nutmeg	,	and	one	fourth	of	a	cup	of	sugar	,	if	you	serve	it
一个	小的	肉豆蔻	,	和	一	第四	的	一个	杯子	的	糖	,	如果	你	服务	它

[wɪð; wɪθ] [sɔːs] ;

with	sauce	;
和	酱	;

如果配酱汁食用，可以加一点肉豆蔻和四分之一杯糖；

[ɪf] [nɑːt] , [wʌn][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf] ['kʌpˌfʊlz] .

if	not	,	one	and	a	half	cupfuls	.
如果	不是	,	一	和	一个	一半	杯	.

否则，一杯半。

[beɪk] [θriː] - ['kwɔːrtərz][ʌv; əv][æn; ən]['aʊər] , [ænd; ənd] [sɜːrv] [wɪð; wɪθ]['lemən] [sɔːs] .

Bake	three	-	quarters	of	an	hour	,	and	serve	with	lemon	sauce	.
烤	三	-	四分之一	的	一个	小时	,	和	服务	和	柠檬	酱	.

烤制四十五分钟，佐以柠檬酱食用。

[sʌm; səm][pʊt]['reɪzɪnz][ɪn] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][mʌst; məst][biː; bi] [mʌtʃ] ['stɪfɚ] [ɪf] [juː; jʊ][hæv; həv][ðem; ðəm] ,

Some	put	raisins	in	,	but	it	must	be	much	stiffer	if	you	have	them	,
一些	放	葡萄干	在	,	但	它	必须	是	很多	更硬	如果	你	有	他们	,

有些人会在里面放葡萄干，但那样的话面团会更硬一些。

[ænd; ənd][ðə; ðɪ] ['delɪkəsi] [ʌv; əv][ðə; ðɪ] ['pʊdɪŋ] [ɪz] [ˌðer'baɪ] [lɔːst] .

and	the	delicacy	of	the	pudding	is	thereby	lost	.
和	这	美味	的	这	布丁	是	从而	丢失的	.

这样一来，布丁的精致口感就丧失了。

[kɔːrn] [stɑːrtʃ] ['pʊdɪŋ] .

Corn	Starch	Pudding	.
玉米	淀粉	布丁	.

玉米淀粉布丁。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][mɪlk] , [sɪks] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['kɔːrnstɑːrtʃ] , [θriː] [egz] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl]

One	quart	of	milk	,	six	tablespoonfuls	of	cornstarch	,	three	eggs	,	one	teaspoonful
一	夸脱	的	牛奶	,	六	汤匙	的	玉米淀粉	,	三	鸡蛋	,	一	一茶匙

[ʌv; əv][sɔːlt] .

of	salt	.
的	盐	.

一夸脱牛奶，六汤匙玉米淀粉，三个鸡蛋，一茶匙盐。

[pʊt][ðə; ðɪ][mɪlk][ɪn][ə; eɪ]['beɪs(ə)n] , [ænd; ənd][set][ðə; ðɪ]['beɪs(ə)n]['ɪntuː][ə; eɪ]['ket(ə)l][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ]

Put	the	milk	in	a	basin	,	and	set	the	basin	into	a	kettle	with	boiling
放	这	牛奶	在	一个	盆地	,	和	放	这	盆地	进入	一个	壶	和	沸腾

['wɔːtər] , [ænd; ənd] [-]

water	,	and	[	72	]
水	,	和	[	-	]

将牛奶倒入盆中，然后将盆放入装有沸水的壶中，[72]

[wen] [ˌaɪ 'tiː] [kʌmz] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl][stɜːr][ɪn][ðə; ðɪ] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [ænd; ənd] [egz] ,

when	it	comes	to	a	boil	stir	in	the	cornstarch	and	eggs	,
什么时候	它	来	到	一个	熬	搅拌	在	这	玉米淀粉	和	鸡蛋	,

水烧开后，加入玉米淀粉和鸡蛋搅拌均匀。

[wɪtʃ] [prɪ'per] [ɪn][ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] ['mænər] : [wet] [ðə; ði] ['kɔːrnstɑːrtʃ] [wɪð; wɪθ][wʌn] [kʌp] [ʌv; əv][koʊld]
which **prepare** **in** **the** **following** **manner** **:** **Wet** **the** **cornstarch** **with** **one** **cup** **of** **cold**
哪个 准备 在 这 下列的 方式 : 湿的 这 玉米淀粉 和 一 杯子 的 寒冷的
[mɪlk] ,
milk **,**
牛奶 ,

制作方法如下：将玉米淀粉用一杯冷牛奶润湿，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜːr]['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː][ðə; ði] [egz] [wɪtʃ] [ɑːr; ər] [wel] ['biːtn] .
and **then** **stir** **into** **it** **the** **eggs** **which** **are** **well** **beaten** **.**
和 然后 搅拌 进入 它 这 鸡蛋 哪个 是 出色地 被打败 .

然后拌入打散的鸡蛋。

['æftər][ðə; ði] [stɑːrtʃ] [ɪz] ['ædɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kʊk] [ɪn] [θriː] ['mɪnɪts] :
After **the** **starch** **is** **added** **to** **the** **boiling** **milk** **it** **will** **cook** **in** **three** **minutes** **:**
后 这 淀粉 是 额外 到 这 沸腾 牛奶 它 将要 厨师 在 三 分钟 :

将淀粉加入沸腾的牛奶中，三分钟即可煮熟：

[biːt] [wel] [tuː; tə] [meɪk] [smuːð] .
beat **well** **to** **make** **smooth** **.**
打 出色地 到 制作 光滑的 .

充分搅拌至顺滑。

[sɜːrv] [wɪð; wɪθ] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] [ɔːr] [waɪn] [sɔːs] .
Serve **with** **sugar** **and** **cream** **or** **wine** **sauce** **.**
服务 和 糖 和 奶油 或者 葡萄酒 酱 .

可佐以糖和奶油或葡萄酒酱汁食用。

['nevər] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] [egz] ['æftər][ðə; ði] [stɑːrtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [stɜːrd] ['ɪntuː][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] [mɪlk] ;
Never **add** **the** **eggs** **after** **the** **starch** **has** **been** **stirred** **into** **the** **boiling** **milk** **;**
绝不 添加 这 鸡蛋 后 这 淀粉 有 到过 搅拌 进入 这 沸腾 牛奶 ;

千万不要在淀粉搅拌到沸腾的牛奶中之后再加入鸡蛋；

[ɪf] [juː; jʊ][duː][ðə; ði] [eg] [wɪl] [biː; bi][ɪn][spɑːts][ɪn][ˌaɪ 'tiː] . [-]
if **you** **do** **the** **egg** **will** **be** **in** **spots** **in** **it** **.** **[** **73** **]**
如果 你 做 这 蛋 将要 是 在 地点 在 它 . [-]

如果你这样做，鸡蛋就会在里面出现斑点。[73]

[keɪk] .
CAKE **.**
蛋糕 .

蛋糕。

[tiː] [keɪk] .
Tea **Cake** **.**
茶 蛋糕 .

茶饼。

[wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [prɪ'perd]
One **spoonful** **of** **butter** **,** **one** **cup** **of** **sugar** **,** **one** **of** **milk** **,** **one** **pint** **of** **prepared**
一 一勺 的 黄油 , 一 杯子 的 糖 , 一 的 牛奶 , 一 品脱 的 准备
['flaʊər] .
flour **.**
面粉 .

一勺黄油，一杯糖，一杯牛奶，一品脱面粉。

[biːt] [ðə; ði] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] ['bʌtər] [tə'geðər] , [ænd; ənd] [ðen] [ðə; ði] [tuː] [egz] ; [nekst][stɜːr][ðə; ði]
Beat **the** **sugar** **and** **butter** **together** **,** **and** **then** **the** **two** **eggs** **;** **next** **stir** **the**
打 这 糖 和 黄油 一起 , 和 然后 这 二 鸡蛋 ; 下一个 搅拌 这
[mɪlk][wɪð; wɪθ][ðem; ðəm] ,
milk **with** **them** **,**
牛奶 和 他们 ,

将糖和黄油一起打发，然后加入两个鸡蛋；接着将牛奶与它们搅拌均匀。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

野营烹饪。如何在野营生活(Camp Cookery. How to Live in Camp)

[ænd; ənd] [ðen] [stɜːr][ɪn][ðə; ði]['flaʊər] .
and **then** **stir** **in** **the** **flour** **.**
和 然后 搅拌 在 这 面粉 .

然后拌入面粉。

[tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] , [ə'baʊt][æn; ən] [ɪntʃ] [diːp] , ['ɪntuː] ['ʃæloʊ] [pænz] , [ænd; ənd] [beɪk] [ɪn][ə; eɪ] [kwɪk] ['ʌv(ə)n] .
Turn **it** **,** **about** **an** **inch** **deep** **,** **into** **shallow** **pans** **,** **and** **bake** **in** **a** **quick** **oven** **.**
转动 它 , 关于 一个 英寸 深的 , 进入 浅的 平底锅 , 和 烤 在 一个 快的 烤箱 .

将面糊倒入浅烤盘中，深度约为一英寸，放入高温烤箱烘烤。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [wɔːrm] .
To **be** **eaten** **warm** **.**
到 是 吃 温暖的 .

趁热食用。

['beri] [keɪk] .
Berry **Cake** **.**
浆果 蛋糕 .

浆果蛋糕。

[meɪk] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [tiː] - [keɪk] , ['oʊnli][paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv]['flaʊər] ,
Make **the** **same** **as** **tea** **-** **cake** **,** **only** **pint** **and** **a** **half** **of** **flour** **,**
制作 这 相同的 作为 茶 - 蛋糕 , 仅有的 品脱 和 一个 一半 的 面粉 ,

做法和茶饼一样，只是面粉用量减少到一品脱半。

[ænd; ənd][stɜːr][ɪn][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bluːberiz] .
and **stir** **in** **one** **pint** **of** **blueberries** **.**
和 搅拌 在 一 品脱 的 蓝莓 .

加入一品脱蓝莓。

[pleɪn] [kʌp] [keɪk] .
Plain **Cup** **Cake** **.**
清楚的 杯子 蛋糕 .

原味纸杯蛋糕。

[hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] , [wʌn][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [θriː] [ʌv; əv] [prɪ'perd] ['flaʊər] , [wʌn][ʌv; əv][mɪlk] ,
Half **a** **cup** **of** **butter** **,** **one** **of** **sugar** **,** **three** **of** **prepared** **flour** **,** **one** **of** **milk** **,**
一半 一个 杯子 的 黄油 , 一 的 糖 , 三 的 准备 面粉 , 一 的 牛奶 ,

半杯黄油，一杯糖，三杯面粉，一杯牛奶，

[θriː] [egz] , [ænd; ənd]['lemən][ɔːr] ['nʌtmeg] [tuː; tə] [teɪst] .
three **eggs** **,** **and** **lemon** **or** **nutmeg** **to** **taste** **.**
三 鸡蛋 , 和 柠檬 或者 肉豆蔻 到 品尝 .

三个鸡蛋，加柠檬或肉豆蔻调味。

[biːt] [ðə; ði] [-]
Beat **the** **[** **74** **]**
打 这 [-]

击败[74]

['bʌtər] [laɪt] , [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʃʊgər] ['grædʒuəli] , ['biːtɪŋ] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ]
butter **light** **,** **then** **add** **the** **sugar** **gradually** **,** **beating** **all** **the** **time** **until** **it** **is** **a**
黄油 光 , 然后 添加 这 糖 逐步地 , 殴打 全部 这 时间 直到 它 是 一个
[kriːm] ,
cream **,**
奶油 ,

先将黄油打发至蓬松，然后逐渐加入糖，同时不停搅拌，直到变成奶油状。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː][ðə; ði] [egz] , [wɪtʃ] [hæv; həv] [bɪn] [ˈbiːtn] [laɪt] , [ænd; ənd][ðə; ði][mɪlk] ;

and	then	add	the	eggs	,	which	have	been	beaten	light	,	and	the	milk	;
和	然后	添加	这	鸡蛋	,	哪个	有	到过	被打败	光	,	和	这	牛奶	;

然后加入打散的鸡蛋和牛奶；

[mɪks][ɔːl] [ðiːz] [wel] [təˈgeðər] , [ænd; ənd] [ðen] [stɜːr][ɪn][ðə; ði][ˈflaʊər] .

mix	all	these	well	together	,	and	then	stir	in	the	flour	.
混合	全部	这些	出色地	一起	,	和	然后	搅拌	在	这	面粉	.

将这些材料充分混合，然后拌入面粉。

[ˈfleɪvər][ænd; ənd] [beɪk] [ˈiːðər] [ɪn] [loʊvz] [ɔːr] [ʃiːts] ; [wen] [dʌn] ,

Flavor	and	bake	either	in	loaves	or	sheets	;	when	done	,
味道	和	烤	任何一个	在	面包	或者	纸张	;	什么时候	完毕	,

调味后，可以烤成面包或片状；烤好后，

[ðə; ði] [pleɪs] [ɑːn][tɑːp] [wer] [ˌaɪ ˈtiː][hæz; həz] [krækt] [ˈoʊpən] [wɪl] [lʊk] [wel] [dʌn] .

the	place	on	top	where	it	has	cracked	open	will	look	well	done	.
这	地方	在	顶部	在哪里	它	有	裂纹	打开	将要	看	出色地	完毕	.

顶部裂开的地方看起来会很漂亮。

[ɪf] [beɪkt] [ɪn] [loʊvz] , [ˌaɪ ˈtiː] [wɪl] [teɪk] [ˈfɔːrti] [ˈmɪnɪts] ; [ɪn] [ʃiːts] , [ˈtwenti] .

If	baked	in	loaves	,	it	will	take	forty	minutes	;	in	sheets	,	twenty	.
如果	烘焙	在	面包	,	它	将要	拿	四十	分钟	;	在	纸张	,	二十	.

如果烤成面包，需要 40 分钟；烤成片状，需要 20 分钟。

[ðɪs] [ˈkwɑːntəti] [wɪl] [meɪk] [tuː] [smɔːl] [loʊvz] .

This	quantity	will	make	two	small	loaves	.
这	数量	将要	制作	二	小的	面包	.

这些面团可以做两个小面包。

[sɔːft] [məˈlæsɪz] [ˈdʒɪndʒərbred] , [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] .

Soft	Molasses	Gingerbread	,	No	.	2	.
柔软的	糖蜜	姜饼	,	不	.	2	.

软糖蜜姜饼，2号。

[wʌn] [kʌp][ʌv; əv] [məˈlæsɪz] , [wʌn] [ˈtɪspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ˌsæləˈretəs] , [wʌn][ʌv; əv][ˈdʒɪndʒər] , [wʌn]

One	cup	of	molasses	,	one	teaspoonful	of	saleratus	,	one	of	ginger	,	one
一	杯子	的	糖蜜	,	一	一茶匙	的	萨勒拉图斯	,	一	的	姜	,	一

['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ɔːr][lɑːrd] ,

tablespoonful	of	butter	or	lard	,
一汤匙	的	黄油	或者	猪油	,

一杯糖蜜，一茶匙盐渍胡椒粉，一茶匙生姜，一汤匙黄油或猪油，

[ə; eɪ] [pɪntʃ] [ʌv; əv][sɔːlt] , [ɪf] [juː; jʊ][juːz][lɑːrd] .

a	pinch	of	salt	,	if	you	use	lard	.
一个	捏	的	盐	,	如果	你	使用	猪油	.

如果用猪油的话，加一小撮盐。

[stɜːr] [ðɪs] [təˈgeðər] , [ænd; ənd] [ðen] [pɔːr] [ɑːn][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ,

Stir	this	together	,	and	then	pour	on	half	a	cup	of	boiling	water	,
搅拌	这	一起	,	和	然后	倒	在	一半	一个	杯子	的	沸腾	水	,

将它们搅拌均匀，然后倒入半杯沸水。

[ænd; ənd][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][ˈflaʊər] .

and	one	pint	of	flour	.
和	一	品脱	的	面粉	.

还有一品脱面粉。

[beɪk] [əˈbaʊt][wʌn] [ɪntʃ] [diːp] [ɪn][ə; eɪ] [ʃiːt] .

Bake	about	one	inch	deep	in	a	sheet	.
烤	关于	一	英寸	深的	在	一个	床单	.

在烤盘上铺上一层约一英寸厚的面糊烘烤。

[ðɪs] [ɪz] ['veri] [naɪs] [ɪf] [peɪnz] [ɑ:r; ər] ['teɪkən] [tu:; tə] [hæv; həv] [ðə; ði] ['wɔ:tər] ['bɔɪlɪŋ] ,

This	is	very	nice	if	pains	are	taken	to	have	the	water	boiling	,
这	是	非常	好的	如果	疼痛	是	已采取	到	有	这	水	沸腾	,

如果能花心思把水烧开，那就非常好了。

[ænd; ənd] [tu:; tə] [bi:t] [ˌaɪ 'ti:] [wel] [wen] [ðə; ði] ['flaʊər] [ɪz] ['ædɪd] . [-]

and	to	beat	it	well	when	the	flour	is	added	.	[	75	]
和	到	打	它	出色地	什么时候	这	面粉	是	额外	.	[	-	]

加入面粉时要充分搅拌。[75]

['sɔ:sɪz] [ænd; ənd] ['dresɪŋz] .

Sauces	and	Dressings	.
酱汁	和	敷料	.

酱汁和调味料。

[drɔ:n] ['bʌtər] .

Drawn	Butter	.
绘制	黄油	.

融化的黄油。

[bi:t] [wʌn] [kʌp] [ʌv; əv] ['bʌtər] [ænd; ənd] [tu:] ['spu:nˌfʊlz] [ʌv; əv] ['flaʊər] [tu:; tə] [ə; eɪ] [kri:m] ,

Beat	one	cup	of	butter	and	two	spoonfuls	of	flour	to	a	cream	,
打	一	杯子	的	黄油	和	二	一勺	的	面粉	到	一个	奶油	,

将一杯黄油和两勺面粉搅打成糊状，

[ænd; ənd] [pɔ:r] ['oʊvər] [ðɪs] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] .

and	pour	over	this	one	pint	of	boiling	water	.
和	倒	超过	这	一	品脱	的	沸腾	水	.

然后倒入一品脱沸水。

[set] [ɑ:n] [ðə; ði] ['faɪər] , [ænd; ənd] [let] [ˌaɪ 'ti:] [kʌm] [tu:; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] , [bʌt; bət] [du:] [nɑ:t] [bɔɪl] .

Set	on	the	fire	,	and	let	it	come	to	a	boil	,	but	do	not	boil	.
放	在	这	火	,	和	让	它	来	到	一个	熬	,	但	做	不是	熬	.

放在火上，让它沸腾，但不要煮沸。

[sɜ:rv] [ɪ'mi:diətli] .

Serve	immediately	.
服务	立即地	.

立即食用。

[eg] [sɔ:s] .

Egg	Sauce	.
蛋	酱	.

蛋酱。

[tʃɑ:p] [ʌp] [tu:] [hɑ:rd] - [bɔɪld] [egz] , [ænd; ənd] [stɜ:r] ['ɪntu:] [drɔ:n] ['bʌtər] .

Chop	up	two	hard	-	boiled	eggs	,	and	stir	into	drawn	butter	.
劈	向上	二	难的	-	煮沸	鸡蛋	,	和	搅拌	进入	绘制	黄油	.

将两个煮熟的鸡蛋切碎，拌入融化的黄油中。

['ɔɪstər] [sɔ:s] .

Oyster	Sauce	.
牡蛎	酱	.

蚝油。

[set] [ə; eɪ] ['beɪs(ə)n] [ɑ:n] [ðə; ði] ['faɪər] [wɪð; wɪθ] [hæf] [ə; eɪ] [paɪnt] [ʌv; əv] ['ɔɪstər] [ænd; ənd] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv]

Set	a	basin	on	the	fire	with	half	a	pint	of	oysters	and	one	pint	of
放	一个	盆地	在	这	火	和	一半	一个	品脱	的	牡蛎	和	一	品脱	的

['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ;

boiling	water	;
沸腾	水	;

在火上放一个盆，放入半品脱牡蛎和一品脱沸水；

[let][ðem; ðəm][bɔɪl] [θriː] ['mɪnɪts] ,
let **them** **boil** **three** **minutes** **,**
让 他们 熬 三 分钟 ,

煮沸三分钟。

[ænd; ənd] [ðen] [stɜːr][ɪn][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['bʌtər] ['biːtn] [tuː; tə][ə; eɪ] [kriːm] ,
and **then** **stir** **in** **half** **a** **cup** **of** **butter** **beaten** **to** **a** **cream** **,**
和 然后 搅拌 在 一半 一个 杯子 的 黄油 被打败 到 一个 奶油 ,

然后拌入半杯打发成奶油状的黄油，

[wɪð; wɪθ] [tuː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['flaʊər] ; [let] [ðɪs] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] , [ænd; ənd] [sɜːrv] . [-]
with **two** **spoonfuls** **of** **flour** **;** **let** **this** **come** **to** **a** **boil** **,** **and** **serve** **.** **[** **76** **]**
和 二 一勺 的 面粉 ; 让 这 来 到 一个 熬 , 和 服务 . [-]

加入两勺面粉；煮沸后即可食用。[76]

['sæləd] ['dresɪŋ] .
Salad **Dressing** **.**
沙拉 敷料 .

沙拉酱。

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['mʌstərd] , [wʌn] - [hæf][ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] -
One **tablespoonful** **of** **mustard** **,** **one** **-** **half** **of** **sugar** **,** **one** **teaspoonful** **of** **salt** **,** **one** **-**
一 一汤匙 的 芥末 , 一 - 一半 的 糖 , 一 一茶匙 的 盐 , 一 -
[fɔːrθ] [ʌv; əv] [kaɪ'en] ['pepər] ,
fourth **of** **cayenne** **pepper** **,**
第四 的 辣椒 胡椒 ,

一汤匙芥末酱，半汤匙糖，一茶匙盐，四分之一茶匙辣椒粉，

[ænd; ənd][ðə; ði] [joʊk] [ʌv; əv] [θriː] [ˌʌn'kʊkt] [egz] .
and **the** **yolks** **of** **three** **uncooked** **eggs** **.**
和 这 蛋黄 的 三 生 鸡蛋 .

以及三个生鸡蛋的蛋黄。

[pʊt] [ðɪs] ['mɪkstʃər][ɪn][æn; ən] ['ɜːrθn] [dɪʃ] [ænd; ənd][set][ɑːn][aɪs] ;
Put **this** **mixture** **in** **an** **earthen** **dish** **and** **set** **on** **ice** **;**
放 这 混合物 在 一个 土 盘子 和 放 在 冰 ;

将混合物放入陶罐中，放在冰上；

[stɜːr][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['wʊd(ə)n][ɔːr]['sɪlvər] [spuːn] [ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ɔːl] [wel] [mɪkst] ,
stir **with** **a** **wooden** **or** **silver** **spoon** **until** **it** **is** **all** **well** **mixed** **,**
搅拌 和 一个 木制的 或者 银 勺子 直到 它 是 全部出色地 混合 ,

用木勺或银勺搅拌，直到完全混合均匀。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] , ['veri] ['grædʒuəli] , [wʌn]['bɑːt(ə)l][ʌv; əv] ['teɪbl] [ɔɪl] .
then **add** **,** **very** **gradually** **,** **one** **bottle** **of** **table** **oil** **.**
然后 添加 , 非常 逐步地 , 一 瓶子 的 桌子 油 .

然后慢慢地加入一瓶食用油。

[stɜːr][ʌn'tɪl] ['veri] [laɪt] ; [ðen] [stɜːr][ɪn][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] .
Stir **until** **very** **light** **;** **then** **stir** **in** **half** **a** **cup** **of** **vinegar** **.**
搅拌 直到 非常 光 ; 然后 搅拌 在 一半 一个 杯子 的 醋 .

搅拌至颜色非常浅；然后拌入半杯醋。

[biː; bi] [ʃʊr] [ðæt] [juː; jʊ][stɜːr] ['iːvnli] , [ænd; ənd][wʌn] [wei] [ɔːl][ðə; ði][taɪm] .
Be **sure** **that** **you** **stir** **evenly** **,** **and** **one** **way** **all** **the** **time** **.**
是 当然 那 你 搅拌 均匀地 , 和 一 方式 全部 这 时间 .

一定要搅拌均匀，并且始终朝同一个方向搅拌。

[ðɪs] [ɪz] [ɪ'nʌf] [fɔːr; fər] [fɔːr] [kwɔːts] [ʌv; əv]['sæləd] .
This **is** **enough** **for** **four** **quarts** **of** **salad** **.**
这 是 足够的 为了 四 夸脱 的 沙拉 .

这些足够做四夸脱沙拉。

[en] . [biː] . [juː; jʊ][kæn; kən][juːz][sɪks] [joʊk] [ʌv; əv] [egz] ,

N	.	B	.	You	can	use	six	yolks	of	eggs	,
N	.	B	.	你	能	使用	六	蛋黄	的	鸡蛋	,

注：您可以使用六个蛋黄。

[ænd; ənd][wʌn] - [hæf][ɔːr]['iːv(ə)n][wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ]['bɑːt(ə)l][ʌv; əv][ɔɪl] .

and	one	-	half	or	even	one	-	fourth	of	a	bottle	of	oil	.
和	一	-	一半	或者	甚至	一	-	第四	的	一个	瓶子	的	油	.

还有半瓶甚至四分之一瓶油。

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] .

Boiled	Salad	Dressing	.
煮沸	沙拉	敷料	.

水煮沙拉酱。

[θriː] [egz] , [wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] , [wʌn][ʌv; əv][ɔɪl] , [wʌn] [iːtʃ] [ʌv; əv] ['mʌstərd] [ænd; ənd]

Three	eggs	,	one	tablespoonful	of	sugar	,	one	of	oil	,	one	each	of	mustard	and
三	鸡蛋	,	一	一汤匙	的	糖	,	一	的	油	,	一	每个	的	芥末	和

[sɔːlt] ,

salt	,
盐	,

三个鸡蛋，一汤匙糖，一汤匙油，一汤匙芥末和一汤匙盐，

[skænt][wʌn][kʌp][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] , [wʌn][kʌp][ʌv; əv][mɪlk] .

scant	one	cup	of	vinegar	,	one	cup	of	milk	.
稀少	一	杯子	的	醋	,	一	杯子	的	牛奶	.

少许一杯醋，一杯牛奶。

[biːt] [ðə; ði] [egz] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['ʌðər] [ɪn'griːdiənts] , [ðen] [stɜːr][ɔːl] [tə'geðər] ['oʊvər][ə; eɪ]

Beat	the	eggs	,	and	add	the	other	ingredients	,	then	stir	all	together	over	a
打	这	鸡蛋	,	和	添加	这	其他	原料	,	然后	搅拌	全部	一起	超过	一个

['beɪs(ə)n][ʌv; əv] [-]

basin	of	[	77	]
盆地	的	[	-	]

将鸡蛋打散，加入其他配料，然后在[77]碗中将所有食材搅拌均匀。

['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ʌn'tɪl] [ə'baʊt][æz; əz] [θɪk] [æz; əz][sɔːft] ['kʌstərd] .

boiling	water	until	about	as	thick	as	soft	custard	.
沸腾	水	直到	关于	作为	厚的	作为	柔软的	蛋奶冻	.

用沸水煮至浓稠度与软蛋奶糊差不多。

[kuːl] [ænd; ənd]['bɑːt(ə)l] .

Cool	and	bottle	.
凉爽的	和	瓶子	.

冷却后装瓶。

['dʒent(ə)lmən] [wɪl] [faɪnd] [ðɪs] ['iːzəli] [meɪd] [ænd; ənd] [kən'viːniənt] ,

Gentlemen	will	find	this	easily	made	and	convenient	,
先生们	将要	寻找	这	容易地	制成	和	方便的	,

男士们会发现这很容易制作，也很方便。

[æz; əz][ˌaɪ 'tiː] [wɪl] [kiːp] [wʌn][ɔːr] [tuː] [wiːks] [ɪf] [kept] [ɪn][ə; eɪ] [kuːl] [pleɪs] .

as	it	will	keep	one	or	two	weeks	if	kept	in	a	cool	place	.
作为	它	将要	保持	一	或者	二	周	如果	保留	在	一个	凉爽的	地方	.

如果放在阴凉处，可以保存一到两周。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [frʌm; frəm] [twelv] [tuː; tə] [ˌfɪf'tiːn] ['mɪnɪts] [tuː; tə] [kʊk] .

It	takes	from	twelve	to	fifteen	minutes	to	cook	.
它	需要	从	十二	到	十五	分钟	到	厨师	.

烹饪时间大约需要十二到十五分钟。

['keɪpər] [sɔːs] .
Caper Sauce .
跳跃 酱 .

酸豆酱。

['ɪntuː][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [drɔːn] ['bʌtər] [stɜːr] [θriː] ['spuːnˌfʊlz] [ʌv; əv]['keipəz] .
Into a pint of drawn butter stir three spoonfuls of capers .
进入 一个 品脱 的 绘制 黄油 搅拌 三 一勺 的 刺山柑 .

在一品脱融化的黄油中加入三勺刺山柑，搅拌均匀。

[mɪnt] [sɔːs] .
Mint Sauce .
薄荷 酱 .

薄荷酱。

[tʃɑːp] [faɪn] [hæf][ə; eɪ] ['kʌpfʊl][ʌv; əv][mɪnt] ,
Chop fine half a cupful of mint ,
劈 美好的 一半 一个 一杯 的 薄荷 ,

将半杯薄荷叶切碎，

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː][tuː; tə][ˌaɪ 'tiː][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd][ə; eɪ] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] .
and add to it a cup of vinegar and a spoonful of sugar .
和 添加 到 它 一个 杯子 的 醋 和 一个 一勺 的 糖 .

加入一杯醋和一勺糖。

- [sɔːs] .
Viniagrette Sauce .
- 酱 .

油醋汁。

[wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [ʌv; əv] [waɪt] ['pepər] , [wʌn][ʌv; əv][sɔːlt] , [wʌn] - [hæf][ʌv; əv] ['mʌstərd] , [hæf][ə; eɪ]
One teaspoonful of white pepper , one of salt , one - half of mustard , half a
一 一茶匙 的 白色的 胡椒 , 一 的 盐 , 一 - 一半 的 芥末 , 一半 一个
[kʌp][ʌv; əv] ['vɪnɪgər] ,
cup of vinegar ,
杯子 的 醋 ,

一茶匙白胡椒粉，一茶匙盐，半茶匙芥末，半杯醋，

[wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ɔɪl] .
one tablespoonful of oil .
一 一汤匙 的 油 .

一汤匙油。

[mɪks][sɔːlt] , ['pepər] , [ænd; ənd] ['mʌstərd] [tə'geðər] , [ðen] ['veri] ['sloʊli] [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði] ['vɪnɪgər] ,
Mix salt , pepper , and mustard together , then very slowly add the vinegar ,
混合 盐 , 胡椒 , 和 芥末 一起 , 然后 非常 缓慢地 添加 这 醋 ,
[ænd; ənd] ,
and ,
和 ,

盐、胡椒粉和芥末混合在一起，然后非常缓慢地加入醋，

['æftər][ɔːl][ɪz] [wel] [mɪkst] , [ˌeɪ diː 'diː][ðə; ði][ɔɪl] .
after all is well mixed , add the oil .
后 全部 是 出色地 混合 , 添加 这 油 .

将所有材料充分混合后，加入油。

[tuː; tə][biː; bi] ['iːtn] [ɑːn][koʊld] [miːts] [ɔːr] [fɪʃ] . [-]
To be eaten on cold meats or fish . [78]
到 是 吃 在 寒冷的 肉类 或者 鱼 . [-]

可佐以冷肉或冷鱼食用。[78]

[tɑːr'tɑːr] [sɔːs] .
Tartare Sauce .
鞑靼牛肉 酱 .

塔塔酱。

[meɪd] [ðə; ðɪ] [seɪm] [æz; əz]['sælləd] ['dresɪŋ] ,
Made the same as salad dressing ,
制成 这 相同的 作为 沙拉 敷料 ,

做法和沙拉酱一样。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l] [mɔːr] ['vɪnɪgər] [ænd; ənd] ['pɪkəlz] [kʌt] [ʌp] [faɪn] [ænd; ənd] [stɜːrd] ['ɪntuː][ˌaɪ 'tiː] .
with a little more vinegar and pickles cut up fine and stirred into it .
和 一个 小的 更多的 醋 和 泡菜 切 向上美好的 和 搅拌 进入 它 .

再加一点醋和切碎的酸黄瓜拌进去。

[braʊn] [sɔːs] .
Brown Sauce .
棕色的 酱 .

棕色酱汁。

[θriː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv][pɔːrk][fæt] , [tuː] [ʌv; əv]['flaʊər] , [wʌn][paɪnt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ,
Three tablespoonfuls of pork fat , two of flour , one pint of boiling water ,
三 汤匙 的 猪肉 脂的 , 二 的 面粉 , 一 品脱 的 沸腾 水 ,

三汤匙猪油，两汤匙面粉，一品脱沸水，

[sɔːlt][ænd; ənd] ['pepər] [tuː; tə] [teɪst] .
salt and pepper to taste .
盐 和 胡椒 到 品尝 .

根据个人口味加入盐和胡椒粉。

[wen] [ðə; ðɪ][fæt][ɪz][hɑːt] , [stɜːr][ɪn][ðə; ðɪ][draɪ]['flaʊər] , [ænd; ənd] [kʊk] [ʌn'tɪl] [braʊn] ,
When the fat is hot , stir in the dry flour , and cook until brown ,
什么时候 这 脂的 是 热的 , 搅拌 在 这 干燥 面粉 , 和 厨师 直到 棕色的 ,

油热后，拌入干面粉，炒至呈褐色。

[ðen] [stɜːr][ɪn]['grædʒuəli][ðə; ðɪ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
then stir in gradually the boiling water .
然后 搅拌 在 逐步地 这 沸腾 水 .

然后慢慢倒入沸水并搅拌。

['siːz(ə)n][tuː; tə] [teɪst] , [ænd; ənd] [kʊk] [faɪv] ['mɪnɪts] .
Season to taste , and cook five minutes .
季节 到 品尝 , 和 厨师 五 分钟 .

根据口味调味，煮五分钟。

[ðɪs] [sɔːs] [kæn; kən][biː; bi] ['verid] [baɪ] ['ædɪŋ] ['eni][kaɪnd][ʌv; əv]['kætsəp] .
This sauce can be varied by adding any kind of catsup .
这 酱 能 是 多种多样 经过 添加 任何 种类 的 番茄酱 .

通过添加任何种类的番茄酱，都可以改变这种酱汁的味道。

[draɪd] ['æp(ə)l] [sɔːs] .
Dried Apple Sauce .
干燥 苹果 酱 .

苹果干酱。

[pɪk] [ænd; ənd] [wɑːʃ] [ðə; ðɪ] ['æplz] ['kerfəli] , [ðen] [pleɪs] [ɪn][ə; eɪ][tɪn][peɪl][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['kʌvər] .
Pick and wash the apples carefully , then place in a tin pail with a cover .
挑选 和 洗 这 苹果 小心 , 然后 地方 在 一个 锡 桶 和 一个 覆盖 .

仔细采摘并清洗苹果，然后放入带盖的锡桶中。

[fɔːr; fər][wʌn][paɪnt][ʌv; əv][draɪd]['æp(ə)l] , [kʌt][ðə; ðɪ] [θɪn] ['jeloʊ] [skɪn] [ɔːf][ə; eɪ]['lemən] ,
For one pint of dried apple , cut the thin yellow skin off a lemon ,
为了 一 品脱 的 干燥 苹果 , 切 这 薄的 黄色的 皮肤 离开 一个 柠檬 ,

要得到一品脱苹果干，需要将柠檬的薄薄的黄色外皮削掉。

[ænd; ənd] [ðen] [per] [ænd; ənd] [kʌt] [ʌp] [ðə; ði] [ˌɪn'saɪd] .

and	then	pare	and	cut	up	the	inside	.
和	然后	削减	和	切	向上	这	里面	.

然后削去内部的皮，切成小块。

[pʊt] [ðə; ði] ['jeloʊ] [skɪn] ([bi:; bi] ['kerf(ə)l] [nɑ:t] [tu:; tə] [get] ['eni] [ʌv; əv] [ðə; ði] [waɪt]) [ænd; ənd] [ðə; ði]

Put	the	yellow	skin	(	be	careful	not	to	get	any	of	the	white	)	and	the
放	这	黄色的	皮肤	(	是	小心	不是	到	得到	任何	的	这	白色的	)	和	这

[ˌɪn'saɪd] ['ɪntu:] [ðə; ði] ['ket(ə)l] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] ['æp(ə)l] ,

inside	into	the	kettle	with	the	apple	,
里面	进入	这	壶	和	这	苹果	,

将苹果的黄色果皮（注意不要混入白色果皮）和果肉一起放入锅中，与苹果一起煮。

[ænd; ənd] [θri:] [-]

and	three	[	79	]
和	三	[	-	]

和三个[79]

[paɪnts] [ʌv; əv] [koʊld] ['wɔ:tər] .

pints	of	cold	water	.
品脱	的	寒冷的	水	.

几品脱冷水。

['kʌvər] [taɪt] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [θri:] ['aʊərz] , [ðen] [pʊt] [ɪn] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] ['ʃʊgər] ,

Cover	tight	,	and	simmer	three	hours	,	then	put	in	one	pint	of	sugar	,
覆盖	紧的	,	和	煨	三	小时	,	然后	放	在	一	品脱	的	糖	,

盖紧锅盖，小火慢炖三个小时，然后加入一品脱糖。

[bʌt; bət] [du:] [nɑ:t] [stɜ:r] [ðə; ði] ['æp(ə)l] , [ænd; ənd] ['sɪmər] [tu:] ['aʊərz] [lɔ:ŋgər] .

but	do	not	stir	the	apple	,	and	simmer	two	hours	longer	.
但	做	不是	搅拌	这	苹果	,	和	煨	二	小时	更长	.

但不要搅拌苹果，再炖两个小时。

['nevər] [stɜ:r] [draɪd] ['æp(ə)l] - [sɔ:s] . [-]

Never	stir	dried	apple	-	sauce	.	[	80	]
绝不	搅拌	干燥	苹果	-	酱	.	[	-	]

不要搅拌干苹果酱。[80]

[drɪŋks] .

DRINKS	.
饮料	.

饮料。

[ti:] .

Tea	.
茶	.

茶。

[skɔ:ld] [ðə; ði] ['ti:pɑ:t] , [ænd; ənd] [pʊt] [ɪn] [ðə; ði] [ti:] , [ə'laʊɪŋ] [wʌn] ['tispʊnˌfʊl] [tu:; tə] [i:tʃ] ['pɜ:rs(ə)n] ;

Scald	the	teapot	,	and	put	in	the	tea	,	allowing	one	teaspoonful	to	each	person	;
烫伤	这	茶壶	,	和	放	在	这	茶	,	允许	一	一茶匙	到	每个	人	;

将茶壶烧开，倒入茶叶，每人一茶匙；

[pɔ:r] ['oʊvər] [ðɪs] [hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər] ([sɔ:ft] ['wɔ:tər] [ɪz] [ðə; ði] [best]) ,

pour	over	this	half	a	cup	of	boiling	water	(	soft	water	is	the	best	)	,
倒	超过	这	一半	一个	杯子	的	沸腾	水	(	柔软的	水	是	这	最好的	)	,

往里面倒入半杯沸水（软水最好），

[ænd; ənd] [sti:p] [ɪn] [ə; eɪ] [hɑ:t] [pleɪs] , [bʌt; bət] [nɑ:t] [wer] [ˌaɪ 'ti:] [wɪl] [bɔɪl] , [ten] ['mɪnɪts] ;

and	steep	in	a	hot	place	,	but	not	where	it	will	boil	,	ten	minutes	;
和	陡	在	一个	热的	地方	,	但	不是	在哪里	它	将要	熬	,	十	分钟	;

放在温暖的地方浸泡十分钟，但不要放在会沸腾的地方；

[ðen] [tɜːrn][ɪn][ɔːl][ðə; ði] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][juː; jʊ] [wɪʃ] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

then	turn	in	all	the	boiling	water	you	wish	,	and	serve	.
然后	转动	在	全部	这	沸腾	水	你	希望	,	和	服务	.

然后倒入你想要的沸水，即可享用。

['kɔːfi] .

Coffee	.
咖啡	.

咖啡。

[fɔːr; fər] ['kɔːfi] , [tuː] - [θɜːrd] ['dʒɑːvə][ænd; ənd][wʌn] - [θɜːrd] ['mokər] ['gɪvz] [juː; jʊ][ə; eɪ] ['veri] [faɪn]

For	coffee	,	two	-	thirds	Java	and	one	-	third	Mocha	gives	you	a	very	fine
为了	咖啡	,	二	-	三分之一	Java	和	一	-	第三	摩卡	给予	你	一个	非常	美好的

['fleɪvər] .

flavor	.
味道	.

咖啡的话，三分之二的爪哇咖啡和三分之一的摩卡咖啡混合，味道会非常好。

[wen] ['baɪɪŋ] , [hæv; həv][ðem; ðəm][mɪks][ˌaɪ 'tiː][ɪn][ðə; ði] [stɔːr] .

When	buying	,	have	them	mix	it	in	the	store	.
什么时候	购买	,	有	他们	混合	它	在	这	店铺	.

购买时，让店员在店内混合。

['ʃɛlz] .

Shells	.
贝壳	.

贝壳。

[pʊt][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər][ænd; ənd][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv] ['ʃɛlz] ['ɪntuː][ðə; ði][pɑːt] ,

Put	one	quart	of	cold	water	and	half	a	cup	of	shells	into	the	pot	,
放	一	夸脱	的	寒冷的	水	和	一半	一个	杯子	的	贝壳	进入	这	锅	,

在锅里放入一夸脱冷水和半杯贝壳，

[ænd; ənd][bɔɪl]['dʒentli] [fɔːr] [ɔːr][faɪv] ['aʊərz] ; [ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ə'keɪʒ(ə)nəli] . [-]

and	boil	gently	four	or	five	hours	;	add	boiling	water	occasionally	.	[	81	]
和	熬	轻轻地	四	或者	五	小时	;	添加	沸腾	水	偶尔	.	[	-	]

用小火煮四五个小时；偶尔加入沸水。[81]

[ə'baʊt] ['twenti] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔːr] ['sɜːrvɪŋ] ,

About	twenty	minutes	before	serving	,
关于	二十	分钟	前	服务	,

上菜前约二十分钟，

[ˌeɪ diː 'diː][wʌn][paɪnt][ʌv; əv] [nuː] [mɪlk][ænd; ənd] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [θriː] [paɪnts][ɪn]

add	one	pint	of	new	milk	and	boiling	water	enough	to	make	three	pints	in
添加	一	品脱	的	新的	牛奶	和	沸腾	水	足够的	到	制作	三	品脱	在

[ɔːl] .

all	.
全部	.

加入一品脱新鲜牛奶和足够的开水，使总共达到三品脱。

[let] [ðɪs] [bɔɪl][ə; eɪ][fjuː] ['mɪnɪts] , [streɪn][ænd; ənd] [sɜːrv] .

Let	this	boil	a	few	minutes	,	strain	and	serve	.
让	这	熬	一个	很少	分钟	,	拉紧	和	服务	.

煮沸几分钟后，过滤即可食用。

['tʃɔːklət] .

Chocolate	.
巧克力	.

巧克力。

[wɪð; wɪθ] [fɔːr] [ˈspuːnˌfʊlz] [ʌv; əv] [ˈgreɪtɪd] [ˈtʃɔːklət] , [mɪks] [wʌn] [ʌv; əv] [ˈʃʊgər] , [ænd; ənd] [wet] [wɪð; wɪθ]

With	four	spoonfuls	of	grated	chocolate	,	mix	one	of	sugar	,	and	wet	with
和	四	一勺	的	磨碎的	巧克力	,	混合	一	的	糖	,	和	湿的	和

[wʌn] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] .

one	of	boiling	water	.
一	的	沸腾	水	.

将四勺磨碎的巧克力、一勺糖和一勺沸水混合在一起。

[rʌb] [ðɪs] [smuːð] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [boʊl] [ʌv; əv] [ðə; ði] [spuːn] ,

Rub	this	smooth	with	the	bowl	of	the	spoon	,
擦	这	光滑的	和	这	碗	的	这	勺子	,

用勺子的勺面将其抹平，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜːr] [ˈɪntuː] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] ,

and	then	stir	into	one	pint	of	boiling	water	;	let	this	boil	up	once	,
和	然后	搅拌	进入	一	品脱	的	沸腾	水	;	让	这	熬	向上	一次	,

然后将其搅拌入一品脱沸水中；煮沸一次。

[ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː ˈdiː] [wʌn] [paɪnt] [ʌv; əv] [gʊd] [mɪlk] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl] [ʌp] [wʌns] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .

and	then	add	one	pint	of	good	milk	;	let	this	boil	up	once	,	and	serve	.
和	然后	添加	一	品脱	的	好的	牛奶	;	让	这	熬	向上	一次	,	和	服务	.

然后加入一品脱优质牛奶；煮沸一次后即可食用。

[prɪˈperd] [ˈkoʊkoʊ] .

Prepared	Cocoa	.
准备	可可	.

可可粉。

[prɪˈperd] [ˈkoʊkoʊ] [ɪz] [meɪd] [ðə; ði] [seɪm] [æz; əz] [ˈtʃɔːklət] , [əuˈmitɪŋ] [ðə; ði] [ˈʃʊgər] .

Prepared	cocoa	is	made	the	same	as	chocolate	,	omitting	the	sugar	.
准备	可可	是	制成	这	相同的	作为	巧克力	,	省略	这	糖	.

可可粉的制作方法与巧克力相同，只是不加糖。

[ɔːl] [mɪlk] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [ɪf] [prɪˈfɜːrd] .

All	milk	may	be	used	if	preferred	.
全部	牛奶	可能	是	用过的	如果	首选	.

如果愿意，可以使用任何种类的牛奶。

[ˈnevər] [bɔɪl] [ˈtʃɔːklət] [ɔːr] [prɪˈperd] [ˈkoʊkoʊ] [mɔːr] [ðæn; ðən] [wʌn] [ˈmɪnɪt] .

Never	boil	chocolate	or	prepared	cocoa	more	than	one	minute	.
绝不	熬	巧克力	或者	准备	可可	更多的	比	一	分钟	.

巧克力或可可粉煮沸时间切勿超过一分钟。

[ˈbɔɪlɪŋ] [meɪks] [ˌaɪ ˈtiː] [ˈɔɪli] .

Boiling	makes	it	oily	.
沸腾	制作	它	油腻的	.

煮沸后会变得油腻。

[ðə; ði] [ˈkwɪkər] [ˌaɪ ˈtiː] [ɪz] [juːst] [ˈæftər] [ˈmeɪkɪŋ] [ðə; ði] [ˈbetər] . [-]

The	quicker	it	is	used	after	making	the	better	.	[	82	]
这	更快	它	是	用过的	后	制作	这	更好的	.	[	-	]

制成后越快使用越好。[82]

[ˈkɔːfi] , [noʊ]

Coffee	,	No
咖啡	,	不

咖啡，不

[hæf] [ə; eɪ] [kʌp] [ʌv; əv] [draɪ] [ˈkɔːfi] , [wʌn] [eg] , [ʃel] [ænd; ənd] [ɔːl] .

Half	a	cup	of	dry	coffee	,	one	egg	,	shell	and	all	.
一半	一个	杯子	的	干燥	咖啡	,	一	蛋	,	壳	和	全部	.

半杯干咖啡，一个鸡蛋，连壳一起。

[mɪks] ['kɔːfi] [ænd; ənd] [eg] [tə'geðər] , [ðen] [pɔːr] [ɑːn][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Mix	**coffee**	**and**	**egg**	**together**	**,**	**then**	**pour**	**on**	**one**	**quart**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
混合	咖啡	和	蛋	一起	,	然后	倒	在	一	夸脱	的	沸腾	水	.

将咖啡和鸡蛋混合在一起，然后倒入一夸脱沸水。

[bɔɪl] [ten] ['mɪnɪts] , [ænd; ənd] [ðen] [ˌeɪ diː 'diː][hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] ;

Boil	**ten**	**minutes**	**,**	**and**	**then**	**add**	**half**	**a**	**cup**	**of**	**cold**	**water**	**;**
熬	十	分钟	,	和	然后	添加	一半	一个	杯子	的	寒冷的	水	;

煮沸十分钟，然后加入半杯冷水；

[pɔːr] ['kɔːfi] ['ɪntuː][ðə; ði][kʌp][ænd; ənd] [bæk] [ə'gen] [tuː; tə][pɑːt] .

pour	**coffee**	**into**	**the**	**cup**	**and**	**back**	**again**	**to**	**pot**	**.**
倒	咖啡	进入	这	杯子	和	后退	再次	到	锅	.

将咖啡倒入杯中，然后再倒回壶中。

[let] [ˌaɪ 'tiː][stænd][ə; eɪ] [fjuː] ['mɪnɪts] .

Let	**it**	**stand**	**a**	**few**	**minutes**	**.**
让	它	站立	一个	很少	分钟	.

静置几分钟。

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] .

To	**make**	**Mead**	**.**
到	制作	米德	.

酿造蜂蜜酒。

[wʌn] [paɪnt][ænd; ənd][ə; eɪ][hæf][ʌv; əv] [braʊn] ['ʃʊgər] , [hæf][ə; eɪ][paɪnt][ʌv; əv] [mə'læsɪz] .

One	**pint**	**and**	**a**	**half**	**of**	**brown**	**sugar**	**,**	**half**	**a**	**pint**	**of**	**molasses**	**.**
一	品脱	和	一个	一半	的	棕色的	糖	,	一半	一个	品脱	的	糖蜜	.

一品脱半红糖，半品脱糖蜜。

[pɔːr] [ɑːn] [ðɪs] [θriː] [paɪnts][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Pour	**on**	**this**	**three**	**pints**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
倒	在	这	三	品脱	的	沸腾	水	.

倒入三品脱沸水。

[let] [ðɪs] [stænd] [tɪl] [blʌd] [wɔːrm] ,

Let	**this**	**stand**	**till**	**blood**	**warm**	**,**
让	这	站立	直到	血	温暖的	,

让它静置至血液温热。

[ðen] [ˌeɪ diː 'diː] [tuː] ['aʊnsɪz] [ʌv; əv][tɑː'tærik, -'tɑː-]['æsɪd][ænd; ənd][wʌn][ʌv; əv] ['es(ə)ns] [ʌv; əv]['sæsəfræs]

then	**add**	**two**	**ounces**	**of**	**tartaric**	**acid**	**and**	**one**	**of**	**essence**	**of**	**sassafras**
然后	添加	二	盎司	的	酒石酸	酸	和	一	的	本质	的	黄樟

.

:

.

然后加入两盎司酒石酸和一盎司黄樟香精。

[wen] [koʊld] , ['bɑːt(ə)l] .

When	**cold**	**,**	**bottle**	**.**
什么时候	寒冷的	,	瓶子	.

冷却后装瓶。

[tuː; tə][juːz] [miːd] .

To	**use**	**Mead**	**.**
到	使用	米德	.

使用蜂蜜酒。

[pʊt][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːd] [ɪn][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ə; eɪ] [glæs] ,

Put	**one**	**tablespoonful**	**of**	**the**	**mead**	**in**	**the**	**bottom**	**of**	**a**	**glass**	**,**
放	一	一汤匙	的	这	蜂蜜酒	在	这	底部	的	一个	玻璃	,

在玻璃杯底部放入一汤匙蜂蜜酒，

[ðen] [fɪl] [tuː] - [θɜːrd] [fʊl] [ʌv; əv][koʊld]['wɔːtər] , [ðen] [stɜːr][ɪn][wʌn] - [fɔːrθ] [ʌv; əv][ə; eɪ] ['tispʊn,fʊl]
then **fill** **two** **-** **thirds** **full** **of** **cold** **water** **,** **then** **stir** **in** **one** **-** **fourth** **of** **a** **teaspoonful**
然后 充满 二 - 三分之一 满的 的 寒冷的 水 , 然后 搅拌 在 一 - 第四 的 一个 一茶匙
[ʌv; əv]['soʊdə] ,
of **soda** **,**
的 苏打 ,

然后倒入三分之二的冷水，再加入四分之一茶匙的小苏打搅拌均匀。

[ænd; ənd][drɪŋk] [waɪl] ['foʊmɪŋ] .
and **drink** **while** **foaming** **.**
和 喝 尽管 起泡 .

趁泡沫还在时喝。

[meɪk] [miːd] [bɪ'fɔːr] ['liːvɪŋ] [hoʊm] . [-]
Make **mead** **before** **leaving** **home** **.** **[** **83** **]**
制作 蜂蜜酒 前 离开 家 . [-]

出门前酿造蜂蜜酒。[83]

[fɔːr; fər][ðə; ði] [sɪk] .
FOR **THE** **SICK** **.**
为了 这 生病的 .

为病人。

[raɪs] ['wɔːtər][fɔːr; fər] .
Rice **Water** **for** **Diarrhœa** **.**
米 水 为了 腹泻 .

米汤治疗腹泻。

[pʊt][wʌn][kʌp][ʌv; əv][raɪs]['ɪntuː][ðə; ði]['fraɪpæn] ,
Put **one** **cup** **of** **rice** **into** **the** **frypan** **,**
放 一 杯子 的 米 进入 这 煎锅 ,

将一杯米放入煎锅中，

[ænd; ənd][stɜːr]['oʊvər][ðə; ði]['faɪər][ʌn'tɪl][ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ][dɑːrk] [braʊn] .
and **stir** **over** **the** **fire** **until** **it** **is** **a** **dark** **brown** **.**
和 搅拌 超过 这 火 直到 它 是 一个 黑暗的 棕色的 .

在火上不断搅拌，直到变成深棕色。

[ɪf] [kən'viːniənt] , ['æftər][ˌaɪ 'tiː][hæz; həz] [bɪn] [braʊn] , [paʊnd] [ˌaɪ 'tiː] .
If **convenient** **,** **after** **it** **has** **been** **browned** **,** **pound** **it** **.**
如果 方便的 , 后 它 有 到过 棕色 , 磅 它 .

如果方便的话，煎至棕色后，将其捣碎。

[teɪk] [hæf][ə; eɪ][kʌp][ʌv; əv][ðə; ði][raɪs] , [ænd; ənd] [pɔːr] ['oʊvər][ˌaɪ 'tiː] ['nɪrli] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv]['wɔːtər] ,
Take **half** **a** **cup** **of** **the** **rice** **,** **and** **pour** **over** **it** **nearly** **one** **quart** **of** **water** **,**
拿 一半 一个 杯子 的 这 米 , 和 倒 超过 它 几乎 一 夸脱 的 水 ,

取半杯米，倒入近一夸脱水，

[ænd; ənd][let][ˌaɪ 'tiː][stænd][ɑːn][ðə; ði][stoʊv] ['twenti] ['mɪnɪts] ; [ðen] [streɪn] ,
and **let** **it** **stand** **on** **the** **stove** **twenty** **minutes** **;** **then** **strain** **,**
和 让 它 站立 在 这 火炉 二十 分钟 ; 然后 拉紧 ,

让它在炉子上静置二十分钟；然后过滤。

[ænd; ənd][ˌeɪ diː 'diː] [bɔɪld] [mɪlk][ænd; ənd] ['ʃʊgər] [tuː; tə] [teɪst] .
and **add** **boiled** **milk** **and** **sugar** **to** **taste** **.**
和 添加 煮沸 牛奶 和 糖 到 品尝 .

根据口味加入煮沸的牛奶和糖。

[drɪŋk] ['friːli] [ʌv; əv] [ðɪs] .
Drink **freely** **of** **this** **.**
喝 自由 的 这 .

请随意饮用。

['flaʊər]['gruːəl] .
Flour **Gruel** **.**
面粉 粥 .

面粉粥。

[let] [wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] [freʃ] [mɪlk] [kʌm] [tuː; tə][ə; eɪ][bɔɪl] ,
Let **one** **quart** **of** **fresh** **milk** **come** **to** **a** **boil** **,**
让 一 夸脱 的 新鲜的 牛奶 来 到 一个 熬 ,

将一夸脱鲜牛奶煮沸，

[ænd; ənd] [ðen] [stɜːr][ɪn][wʌn] ['teblspʊnˌfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər] ,
and **then** **stir** **in** **one** **tablespoonful** **of** **flour** **,**
和 然后 搅拌 在 一 一汤匙 的 面粉 ,

然后拌入一汤匙面粉，

[wɪtʃ] [hæz; həz] [bɪn] [mɪkst] [wɪð; wɪθ][mɪlk] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [meɪk] [ə; eɪ] [smuːð] [peɪst] ; [bɔɪl] [ðɪs]
which **has** **been** **mixed** **with** **milk** **enough** **to** **make** **a** **smooth** **paste** **;** **boil** **this**
哪个 有 到过 混合 和 牛奶 足够的 到 制作 一个 光滑的 粘贴 ; 熬 这
['mɪkstʃər] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] ,
mixture **thirty** **minutes** **,**
混合物 三十 分钟 ,

将混合物与牛奶充分混合，制成光滑的糊状物；将此混合物煮沸三十分钟。

['biːɪŋ] ['kerf(ə)l][nɑːt][tuː; tə][let][ˌaɪ 'tiː][bɜːrn] .
being **careful** **not** **to** **let** **it** **burn** **.**
存在 小心 不是 到 让 它 烧伤 .

小心别把它烧焦了。

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ænd; ənd][streɪn] .
Season **with** **salt** **,** **and** **strain** **.**
季节 和 盐 , 和 拉紧 .

加盐调味，然后过滤。

[ðə; ði]['peɪʃ(ə)nt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][kept][wɔːrm][ænd; ənd]['kwaɪət] . [-]
The **patient** **should** **be** **kept** **warm** **and** **quiet** **.** **[** **84** **]**
这 病人 应该 是 保留 温暖的 和 安静的 . [-]

应保持患者温暖安静。[84]

[oʊt] [miːl] ['gruːəl] .
Oat **Meal** **Gruel** **.**
燕麦 一顿饭 粥 .

燕麦粥。

['ɪntuː][wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['sprɪŋk(ə)l] [tuː] ['teɪbl,spuːnfʊl] [ʌv; əv] ['oʊtmiːl] ; [let] [ðɪs] [bɔɪl]
Into **one** **quart** **of** **boiling** **water** **,** **sprinkle** **two** **tablespoonfuls** **of** **oatmeal** **;** **let** **this** **boil**
进入 一 夸脱 的 沸腾 水 , 撒 二 汤匙 的 麦片 ; 让 这 熬
['sɪksti] ['mɪnɪts] ;
sixty **minutes** **;**
六十 分钟 ;

在一夸脱沸水中撒入两汤匙燕麦片；煮沸六十分钟；

['siːz(ə)n][wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [streɪn] , [ænd; ənd] [sɜːrv] .
season **with** **salt** **,** **strain** **,** **and** **serve** **.**
季节 和 盐 , 拉紧 , 和 服务 .

加盐调味，过滤后即可食用。

[ɪf] ['ʃʊgər] , [mɪlk] , [ɔːr] [kriːm] [ɪz] [wɪʃt] , [ˌaɪ 'tiː] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] .
If **sugar** **,** **milk** **,** **or** **cream** **is** **wished** **,** **it** **may** **be** **added** **.**
如果 糖 , 牛奶 , 或者 奶油 是 希望 , 它 可能 是 额外 .

如果需要，可以添加糖、牛奶或奶油。

['ɪndiən] [miːl] ['gruːəl] .
Indian Meal Gruel .
印度 一顿饭 粥 .

印度粥。

[wʌn][kwɔːrt][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] ; [stɜːr]['ɪntuː] [ðɪs] [wʌn] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv]['flaʊər][ænd; ənd] [tuː] [ʌv; əv]
One quart of boiling water ; stir into this one spoonful of flour and two of
一 夸脱 的 沸腾 水 ; 搅拌 进入 这 一 一勺 的 面粉 和 二 的
['ɪndiən] [miːl] ,
Indian meal ,
印度 一顿饭 ,

取一夸脱沸水，加入一勺面粉和两勺印度玉米粉，搅拌均匀。

[mɪkst] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ]['lɪt(ə)l][koʊld]['wɔːtər] .
mixed with a little cold water .
混合 和 一个 小的 寒冷的 水 .

加入少量冷水。

[bɔɪl] ['θɜːrti] ['mɪnɪts] .
Boil thirty minutes .
熬 三十 分钟 .

煮沸三十分钟。

['siːz(ə)n] [wɪð; wɪθ][sɔːlt] , [ænd; ənd] [streɪn] .
Season with salt , and strain .
季节 和 盐 , 和 拉紧 .

加盐调味，然后过滤。

[juːz] ['ʃʊgər] [ænd; ənd] [kriːm] [ɪf] [juː; jʊ] [tʃuːz] .
Use sugar and cream if you choose .
使用 糖 和 奶油 如果 你 选择 .

可以根据个人喜好使用糖和奶油。

[ɪf] ['flaʊər][ɪz][nɑːt] [laɪkt] , [juːz] [ə'nʌðər] ['spuːnfʊl] [ʌv; əv] [miːl] [ɪn'sted] . [-]
If flour is not liked , use another spoonful of meal instead . [85]
如果 面粉 是 不是 喜欢 , 使用 其他 一勺 的 一顿饭 反而 . [-]

如果不喜欢面粉，可以用另一勺面粉代替。[85]

['ɪndeks] .
INDEX .
指数 .

指数。

[bɜːrdz] .
BIRDS .
鸟类 .

鸟类。

[bɜːrdz] ['roʊstɪd] [ɪn][ðer; ðər] ['fɛðɚz] -
Birds Roasted in their Feathers 13
鸟类 烤 在 他们的 羽毛 -

烤鸟（带羽毛）13

[brɔɪld] [bɜːrdz] -
Broiled Birds 14
烤制 鸟类 -

烤禽类 14

[stuːd] ['pɑːrtrɪdʒ] [ɔːr] ['pɪdʒɪns] -
Stewed Partridges or Pigeons 14
炖 鹧鸪 或者 鸽子 -

炖鹧鸪或鸽子 14

[braʊn] ['frɪkəsiː] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] -
Brown Fricassee of Chicken 15
棕色的 炖菜 的 鸡 -

鸡肉红烧 15

[waɪt] ['frɪkəsiː] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] -
White Fricassee of Chicken 15
白色的 炖菜 的 鸡 -

白炖鸡 15

['tʃɪkɪn] ['kɜːri] -
Chicken Curry 16
鸡 咖喱 -

咖喱鸡 16

['tʃɪkɪn] ['sæləd] -
Chicken Salad 16
鸡 沙拉 -

鸡肉沙拉 16

[sɔːs] [fɔːr; fər][bɜːrdz] -
Sauce for Birds 17
酱 为了 鸟类 -

鸟类酱汁 17

[brɔɪld] ['tʃɪkɪn] -
Broiled Chicken 17
烤制 鸡 -

烤鸡 17

[fɪʃ] .
FISH .
鱼 .

鱼。

['tʃaʊdər] -
Chowder 18
浓汤 -

杂烩汤 18

[fɪʃ] ['tʃaʊdər] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] - [-]
Fish Chowder , No . 2 19 [86]
鱼 浓汤 , 不 . 2 - [-]

鱼汤，第 2 号 19[86]

[fraɪd] [ˌsiː oʊ 'diː] -
Fried Cod 20
油煎 鳕鱼 -

炸鳕鱼 20

[brɔɪld] [ˌsiː oʊ 'diː] , [ɔːr][skrɑːd] -
Broiled Cod , or Scrod 20
烤制 鳕鱼 , 或者 鳕鱼 -

烤鳕鱼，或称烤鳕鱼 20

[beɪkt] [ˌsiː oʊ 'diː] -
Baked Cod 21
烘焙 鳕鱼 -

烤鳕鱼 21

[brɔɪld] [sɔːlt] [fɪʃ] -
Broiled Salt Fish 22
烤制 盐 鱼 -

烤咸鱼 22

[brɔɪld] ['mækrəl] -
Broiled Mackerel 23
烤制 鲭鱼 -

烤鲭鱼 23

[fraɪd] ['mækrəl] -
Fried Mackerel 23
油煎 鲭鱼 -

炸鲭鱼 23

[beɪkt] ['mækrəl] -
Baked Mackerel 24
烘焙 鲭鱼 -

烤鲭鱼 24

[smelts] -
Smelts 24
胡瓜鱼 -

熔岩24

[brʊk] [traʊt] -
Brook Trout 25
溪 鳟鱼 -

溪鳟 25

['iːlz] [fraɪd] -
Eels Fried 25
鳗鱼 油煎 -

炸鳗鱼 25

[beɪkt] ['iːlz] -
Baked Eels 25
烘焙 鳗鱼 -

烤鳗鱼 25

[bɔɪld] ['hælɪbət] -
Boiled Halibut 26
煮沸 大比目鱼 -

水煮大比目鱼 26

[fraɪd] ['hælɪbət] -
Fried Halibut 26
油煎 大比目鱼 -

炸大比目鱼 26

[brɔɪld] ['hælɪbət] , -
Broiled Halibut , 27
烤制 大比目鱼 , -

烤大比目鱼，27

[smoʊkt] ['hælɪbət] -
Smoked Halibut 27
熏制 大比目鱼 -

烟熏大比目鱼 27

[fraɪd] ['sæmən] -
Fried Salmon 27
油煎 三文鱼 -

炸三文鱼 27

[brɔɪld] ['sæmən] -
Broiled Salmon 27
烤制 三文鱼 -

烤三文鱼 27

['sæmən] [traʊt] -
Salmon **Trout** **27**
三文鱼 鳟鱼 -

鲑鳟 27

[ʃæd] [ænd; ənd] ['hædək] -
Shad **and** **Haddock** **28**
沙德 和 黑线鳕 -

鲥鱼和黑线鳕 28

[ʃel] - [fɪʃ] .
SHELL **-** **FISH** **.**
壳 - 鱼 .

贝类。

[klæm] - [beɪk] -
Clam **-** **Bake** **29**
蛤 - 烤 -

蛤蜊宴 29

[klæm] ['tʃaʊdər] -
Clam **Chowder** **31**
蛤 浓汤 -

蛤蜊浓汤 31

[klæm] ['tʃaʊdər] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] -
Clam **Chowder** **,** **No** **.** **2** **32**
蛤 浓汤 , 不 . 2 -

蛤蜊浓汤，2号 32

[klæm] [bɔɪl] -
Clam **Boil** **33**
蛤 熬 -

蛤蜊大餐 33

[klæm] ['frɪtərz] - [-]
Clam **Fritters** **33** **[** **87** **]**
蛤 油炸饼 - [-]

蛤蜊油炸饼 33[87]

['skæləpt; 'skɔːləpt; 'skɑːləpt] ['ɔɪstər] -
Scalloped **Oysters** **33**
扇贝状的 牡蛎 -

扇贝牡蛎 33

[fraɪd] ['ɔɪstər] -
Fried **Oysters** **34**
油煎 牡蛎 -

炸牡蛎 34

[brɔɪld] ['ɔɪstər] -
Broiled **Oysters** **34**
烤制 牡蛎 -

烤牡蛎 34

['ɔɪstər] [stuː] -
Oyster **Stew** **34**
牡蛎 炖 -

牡蛎浓汤 34

['ɔɪstər] [suːp] -
Oyster **Soup** **35**
牡蛎 汤 -

牡蛎汤 35

[brɔɪld] ['lɑːbstər] -
Broiled **Lobster** **36**
烤制 龙虾 -

烤龙虾 36

[tuː; tə] [bɔɪl] ['lɑːbstər] -
To **Boil** **Lobster** **36**
到 熬 龙虾 -

煮龙虾 36

[stuːd] ['lɑːbstər] -
Stewed **Lobster** **36**
炖 龙虾 -

炖龙虾 36

['kɜːrid] ['lɑːbstər] -
Curried **Lobster** **37**
咖喱 龙虾 -

咖喱龙虾 37

['lɑːbstər] ['sæləd] -
Lobster **Salad** **37**
龙虾 沙拉 -

龙虾沙拉 37

[egz] .
EGGS **.**
鸡蛋 .

鸡蛋。

[poʊtʃt] [egz] -
Poached **Eggs** **38**
偷猎 鸡蛋 -

水煮蛋 38

['skræmbld] [egz] -
Scrambled **Eggs** **38**
打乱 鸡蛋 -

炒鸡蛋 38

['ɔməlɪts] -
Omelets **38**
煎蛋卷 -

煎蛋卷 38

[miːts] .
MEATS **.**
肉类 .

肉类。

[fraɪd] [sɔːlt][pɔːrk] -
Fried **Salt** **Pork** **40**
油煎 盐 猪肉 -

炸咸猪肉 40

[brɔɪld] [sɔːlt][pɔːrk] -
Broiled **Salt** **Pork** **40**
烤制 盐 猪肉 -

烤咸猪肉 40

[sɔːlt][pɔːrk] [fraɪd] [ɪn] ['bætər] -
Salt **Pork** **Fried** **in** **Batter** **40**
盐 猪肉 油煎 在 连击 -

裹面糊炸咸猪肉 40

[fraɪd] [hæm] -
Fried Ham 41
油煎 火腿 -

炸火腿 41

[brɔɪld] [hæm] -
Broiled Ham 41
烤制 火腿 -

烤火腿 41

[hæm][ænd; ənd] [egz] -
Ham and Eggs 41
火腿 和 鸡蛋 -

火腿和鸡蛋 41

['brekfəst] ['beɪkən] -
Breakfast Bacon 42
早餐 熏肉 -

早餐培根 42

['biːfsteɪk] ['smʌðəd] [ɪn] ['ʌnjənz] - [-]
Beefsteak Smothered in Onions 42 [88]
牛排 窒息 在 洋葱 - [-]

洋葱牛排 42[88]

[brɔɪld] ['biːfsteɪk] -
Broiled Beefsteak 43
烤制 牛排 -

烤牛排 43

[fraɪd] ['biːfsteɪk] -
Fried Beefsteak 44
油煎 牛排 -

炸牛排 44

[stuːd] [biːf] -
Stewed Beef 44
炖 牛肉 -

炖牛肉 44

[læm] [tʃɔps] -
Lamb Chops 45
羊肉 排骨 -

羊排 45

[brɔɪld] [viːl] -
Broiled Veal 45
烤制 小牛肉 -

烤小牛肉 45

['frɪkəsiː] [ʌv; əv] [viːl] -
Fricassee of Veal 46
炖菜 的 小牛肉 -

小牛肉烩菜 46

['mʌt(ə)n] [tʃɔps] -
Mutton Chops 46
羊肉 排骨 -

羊排 46

['mʌt(ə)n] [paɪ] [wɪð; wɪθ] [tə'meɪtoʊz] -
Mutton Pie with Tomatoes 47
羊肉 馅饼 和 西红柿 -

番茄羊肉派 47

[viːl] ['kʌtlits] -
Veal **Cutlets** **47**
小牛肉 肉饼 -

小牛肉排 47

['mʌt(ə)n] ['kʌtlits] -
Mutton **Cutlets** **47**
羊肉 肉饼 -

羊排 47

[fraɪd] ['sɒsɪdʒɪz] -
Fried **Sausages** **47**
油煎 香肠 -

炸香肠 47

['vedʒtəb(ə)lz] .
VEGETABLES **.**
蔬菜 .

蔬菜。

[bɔɪld] [pə'tetoz] -
Boiled **Potatoes** **49**
煮沸 土豆 -

煮土豆 49

[beɪkt] [pə'tetoz] -
Baked **Potatoes** **49**
烘焙 土豆 -

烤土豆 49

[fraɪd] [pə'tetoz] -
Fried **Potatoes** **50**
油煎 土豆 -

炸土豆 50

[fraɪd] [bɔɪld] [pə'tetoz] -
Fried **Boiled** **Potatoes** **51**
油煎 煮沸 土豆 -

炸煮土豆 51

[pə'tetoz] [wɔːmd] [wɪð; wɪθ][pɔːrk] -
Potatoes **warmed** **with** **Pork** **51**
土豆 温暖 和 猪肉 -

土豆配猪肉 51

[pə'tetoz] [wɔːmd] [ɪn]['greɪvi] -
Potatoes **warmed** **in** **Gravy** **52**
土豆 温暖 在 肉汁 -

肉汁焗土豆 52

['frɪkəsiː] [ʌv; əv] [pə'tetoz] -
Fricassee **of** **Potatoes** **52**
炖菜 的 土豆 -

土豆烩菜 52

[bɔɪld] [swiːt] [pə'tetoz] -
Boiled **Sweet** **Potatoes** **53**
煮沸 甜的 土豆 -

煮红薯 53

[beɪkt] [swiːt] [pə'tetoz] -
Baked **Sweet** **Potatoes** **53**
烘焙 甜的 土豆 -

烤红薯 53

[bɔɪld] ['ʌnjənz] -
Boiled **Onions** **53**
煮沸 洋葱 -

煮洋葱 53

[fraɪd] ['ʌnjənz] -
Fried **Onions** **54**
油煎 洋葱 -

炸洋葱 54

[beɪkt] [skwɑːʃ] -
Baked **Squash** **54**
烘焙 壁球 -

烤南瓜 54

[biːts] - [-]
Beets **55** **[** **89** **]**
甜菜 - [-]

甜菜 55[89]

['pɪkld] [biːts] -
Pickled **Beets** **55**
腌制 甜菜 -

腌甜菜根 55

[ʃeld] [biːnz] -
Shelled **Beans** **55**
带壳 豆子 -

去壳豆 55

['bɔːstən; 'bɑːstən] [beɪkt] [biːnz] -
Boston **Baked** **Beans** **55**
波士顿 烘焙 豆子 -

波士顿烤豆 55

[strɪŋ] [biːnz] -
String **Beans** **56**
细绳 豆子 -

四季豆 56

[griːn] ['piːz] -
Green **Peas** **57**
绿色的 豌豆 -

青豆 57

[bɔɪld] [raɪs] -
Boiled **Rice** **57**
煮沸 米 -

白米饭 57

[bɔɪld] [raɪs] , [noʊ] . [ˌtuːˈtuː] -
Boiled **Rice** **,** **No** **.** **2** **58**
煮沸 米 , 不 . 2 -

白米饭，2号 58

[bɔɪld] [ˌmækə'roʊni] -
Boiled **Macaroni** **58**
煮沸 通心粉 -

煮熟的通心粉 58

[bɔɪld] [griːn] [kɔːrn] -
Boiled **Green** **Corn** **59**
煮沸 绿色的 玉米 -

煮青玉米 59

[bɔɪld] ['tɜːnɪps] -
Boiled Turnips 59
煮沸 萝卜 -

煮萝卜 59

[stuːd] [tə'meɪtoʊz] -
Stewed Tomatoes 60
炖 西红柿 -

炖番茄 60

[slaɪst] [tə'meɪtoʊz] -
Sliced Tomatoes 60
切片 西红柿 -

切片番茄 60

[beɪkt] [tə'meɪtoʊz] -
Baked Tomatoes 60
烘焙 西红柿 -

烤番茄 60

[mɑːk] [bɪsk] [suːp] . — ['veri] [naɪs] -
Mock Bisque Soup . — Very nice 61
嘲笑 浓汤 汤 . — 非常 好的 -

仿龙虾浓汤——非常棒，61

[bred] .
BREAD .
面包 .

面包。

[fraɪd] [kɔːrn] ['dɒdʒəz] -
Fried Corn Dodgers 62
油煎 玉米 道奇队 -

炸玉米饼 62

[beɪkt] [kɔːrn] [keɪk] -
Baked Corn Cake 62
烘焙 玉米 蛋糕 -

烤玉米饼 62

[oʊt] - [miːl] -
Oat - Meal 62
燕麦 - 一顿饭 -

燕麦片 62

['hɑːmɪni] -
Hominy 63
玉米粥 -

玉米粥 63

['hɑːmɪni] ['grɪdl] - [keɪks] -
Hominy Griddle - Cakes 64
玉米粥 烤盘 - 蛋糕 -

玉米粒煎饼 64

[fraɪd] [mʌʃ] -
Fried Mush 64
油煎 蘑菇 -

炸糊糊 64

['spaɪdər] - [keɪks] -
Spider - Cakes 65
蜘蛛 - 蛋糕 -

蜘蛛蛋糕 65

['bɪskɪt] -
Biscuit **66**
饼干 -

饼干 66

[hɛkɝz] [prɪ'perd] ['greɪəm] - [-]
Hecker's **Prepared** **Graham** **66** **[** **90** **]**
赫克尔 准备 格雷厄姆 - [-]

Hecker 的预制格雷厄姆 66[90]

[mɪlk] [toʊst] -
Milk **Toast** **66**
牛奶 吐司 -

牛奶吐司 66

['pudɪŋz] .
PUDDINGS **.**
布丁 .

布丁。

[bɔɪld] [raɪs] -
Boiled **Rice** **68**
煮沸 米 -

白米饭 68

[beɪkt] [raɪs] -
Baked **Rice** **68**
烘焙 米 -

烤米饭 68

['mɪnɪt] ['pʊdɪŋ] -
Minute **Pudding** **69**
分钟 布丁 -

速溶布丁 69

['æp(ə)l] ['daʊdi] -
Apple **Dowdy** **69**
苹果 道迪 -

苹果·道迪 69

[daʊn] [iːst] ['pʊdɪŋ] -
Down **East** **Pudding** **70**
向下 东方 布丁 -

东部布丁 70

[bred] ['pʊdɪŋ] -
Bread **Pudding** **71**
面包 布丁 -

面包布丁 71

[kɔːrn] [stɑːrtʃ] ['pʊdɪŋ] -
Corn **Starch** **Pudding** **71**
玉米 淀粉 布丁 -

玉米淀粉布丁 71

[keɪk] .
CAKE **.**
蛋糕 .

蛋糕。

[tiː] [keɪk] -
Tea **Cake** **73**
茶 蛋糕 -

茶饼 73

['beri] [keɪk] -
Berry Cake 73
浆果 蛋糕 -

浆果蛋糕 73

[pleɪn] [kʌp] [keɪk] -
Plain Cup Cake 73
清楚的 杯子 蛋糕 -

原味纸杯蛋糕 73

[sɔːft] [mə'læsɪz] ['dʒɪndʒərbred] , [noʊ] . [ˌtuː'tuː] -
Soft Molasses Gingerbread , No . 2 74
柔软的 糖蜜 姜饼 , 不 . 2 -

软糖蜜姜饼，2号 74

['sɔːsɪz] [ænd; ənd] ['dresɪŋz] .
SAUCES AND DRESSINGS .
酱汁 和 敷料 .

酱汁和调味料。

[sɔːs] [fɔːr; fər][bɜːrdz] -
Sauce for Birds 17
酱 为了 鸟类 -

鸟类酱汁 17

[drɔːn] ['bʌtər] -
Drawn Butter 75
绘制 黄油 -

融化黄油 75

[eg] [sɔːs] -
Egg Sauce 75
蛋 酱 -

蛋酱 75

['ɔɪstər] [sɔːs] -
Oyster Sauce 75
牡蛎 酱 -

蚝油 75

['sæləd] ['dresɪŋ] -
Salad Dressing 76
沙拉 敷料 -

沙拉酱 76

[bɔɪld] ['sæləd] ['dresɪŋ] -
Boiled Salad Dressing 76
煮沸 沙拉 敷料 -

煮沙拉酱 76

['keɪpər] [sɔːs] -
Caper Sauce 77
跳跃 酱 -

酸豆酱 77

[mɪnt] [sɔːs] - [-]
Mint Sauce 77 [91]
薄荷 酱 - [-]

薄荷酱 77[91]

- [sɔːs] -
Viniagrette Sauce 77
- 酱 -

油醋汁 77

[tɑːrˈtɑːr] [sɔːs] -
Tartare Sauce 78
鞑靼牛肉 酱 -

塔塔酱 78

[braʊn] [sɔːs] -
Brown Sauce 78
棕色的 酱 -

棕色酱汁 78

[draɪd] [ˈæp(ə)l] [sɔːs] -
Dried Apple Sauce 78
干燥 苹果 酱 -

苹果干酱 78

[drɪŋks] .
DRINKS .
饮料 .

饮料。

[tiː] -
Tea 80
茶 -

茶 80

[ˈkɔːfi] -
Coffee 80
咖啡 -

咖啡 80

[ˈʃɛlz] -
Shells 80
贝壳 -

贝壳 80

[ˈtʃɔːklət] -
Chocolate 81
巧克力 -

巧克力 81

[prɪˈperd] [ˈkoʊkoʊ] -
Prepared Cocoa 81
准备 可可 -

预制可可粉 81

[ˈkɔːfi] , [noʊ] . -
Coffee , No . 82
咖啡 , 不 . -

咖啡，第82号

[tuː; tə] [meɪk] [miːd] -
To Make Mead 82
到 制作 米德 -

酿造蜂蜜酒 82

[tuː; tə][juːz] [miːd] -
To use Mead 82
到 使用 米德 -

使用 Mead 82

[fɔːr; fər][ðə; ðiˈ] [sɪk] .
FOR THE SICK .
为了 这 生病的 .

为病人。

[raɪs] ['wɔːtər][fɔːr; fər] -
Rice **Water** **for** **Diarrhœa** **83**
米 水 为了 腹泻 -

米汤治疗腹泻 83

['flaʊər]['gruːəl] -
Flour **Gruel** **83**
面粉 粥 -

面粉粥 83

[oʊt] [miːl] ['gruːəl] -
Oat **Meal** **Gruel** **84**
燕麦 一顿饭 粥 -

燕麦粥 84

['ɪndiən] [miːl] ['gruːəl] -
Indian **Meal** **Gruel** **84**
印度 一顿饭 粥 -

印度粥 84

[-] [noʊt] :
Transcriber's **Note** **:**
转录员的 笔记 :

转录者注：

['ɑːbviəs] [ˌpʌŋktʃu'eɪʃ(ə)n] ['erərz] [wɜːr; wər] [kə'rektɪd] .
Obvious **punctuation** **errors** **were** **corrected** **.**
明显的 标点 错误 是 已更正 .

明显的标点错误已更正。

['verid] [ˌhaɪfə'neɪʃn] [wʌz; wəz] [ri'teind] , [æz; əz][ɪn][oʊt] - [miːl] , ['oʊtmiːl] [ænd; ənd][oʊt] [miːl] .
Varied **hyphenation** **was** **retained** **,** **as** **in** **oat** **-** **meal** **,** **oatmeal** **and** **oat** **meal** **.**
多种多样 连字符 曾是 保留 , 作为 在 燕麦 - 一顿饭 , 麦片 和 燕麦 一顿饭 .

保留了各种连字符，例如 oat-meal、oatmeal 和 oat meal。

[peɪdʒ] - , “ [mədiːriːə] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [mə'dɪrə] ” ([ə; eɪ] [glæs] [ʌv; əv] [mə'dɪrə])
Page **33** **,** **“** **Maderia** **”** **changed** **to** **“** **Madeira** **”** **(** **a** **glass** **of** **Madeira** **)**
页 - , “ 马德拉岛 ” 已更改 到 “ 马德拉 ” (一个 玻璃 的 马德拉)

第 33 页，“Maderia”改为“Madeira”（一杯马德拉酒）

[peɪdʒ] - , “ [siːv] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [sɪv] ” (['ɔɪstər] [ɑːn][ə; eɪ] [sɪv])
Page **34** **,** **“** **seive** **”** **changed** **to** **“** **sieve** **”** **(** **oysters** **on** **a** **sieve** **)**
页 - , “ 筛子 ” 已更改 到 “ 筛 ” (牡蛎 在 一个 筛)

第 34 页，“seive”改为“sieve”（筛子上的牡蛎）

[peɪdʒ] - , “ [laɪ] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ [laɪt] ” ([ə; eɪ] [laɪt] [braʊn])
Page **34** **,** **“** **ligh** **”** **changed** **to** **“** **light** **”** **(** **a** **light** **brown** **)**
页 - , “ 光线 ” 已更改 到 “ 光 ” (一个 光 棕色的)

第 34 页，“light”改为“light （浅棕色）”

[peɪdʒ] - , ['resəpi][ɪz]['æktʃuəli]['taɪtld] “ ['kɔːfi] , [noʊ] ” [ænd; ənd][ɪz]['ɔːlsoʊ][ɪn][ðə; ði]['ɪndeks][ðæt] [weɪ]
Page **82** **,** **recipe** **is** **actually** **titled** **“** **Coffee** **,** **No** **”** **and** **is** **also** **in** **the** **index** **that** **way**
页 - , 食谱 是 实际上 标题 “ 咖啡 , 不 ” 和 是 还 在 这 指数 那 方式
.
:
.

第 82 页的食谱实际上名为“咖啡，不”，索引中也是这样标注的。

[ðə; ði] [ə'sʌmpʃ(ə)n] [ɪz] [ðæt] [ˌaɪ 'tiː] [keɪm] [frʌm; frəm] [wʌn] [ʌv; əv] [mɪs] - ['ʌðər] ['kʊkˌbʊks]

The	assumption	is	that	it	came	from	one	of	Miss	Parloa's	other	cookbooks
这	假设	是	那	它	来了	从	一	的	错过	-	其他	烹饪书

[ænd; ənd] [hæd; həd] [ə; eɪ] ['nʌmbər] [ðer; ðər] .

and	had	a	number	there	.
和	有	一个	数字	那里	.

人们推测它出自帕洛亚小姐的其他食谱，并且上面有编号。

[sɪns] [wiː; wi] [kɑːnt] [noʊ] [wɪtʃ] , [ˌaɪ 'tiː] [wʌz; wəz] [ri'teind] [æz; əz] ['prɪntɪd] .

Since	we	can't	know	which	,	it	was	retained	as	printed	.
自从	我们	不能	知道	哪个	,	它	曾是	保留	作为	打印	.

由于我们无法知道是哪一个，所以保留了打印版本。

[peɪdʒ] - , “ [ˌdaɪə'riːə] ” [tʃeɪndʒd] [tuː; tə] “ ” [tuː; tə] [mætʃ] ['juːsɪdʒ] [ɪn] [tekst] (['wɔːtər]

Page	91	,	“	Diarrhoea	”	changed	to	“	Diarrhœa	”	to	match	usage	in	text	(	Water
页	-	,	“	腹泻	”	已更改	到	“	腹泻	”	到	匹配	用法	在	文本	(	水

[fɔːr; fər])

for	Diarrhœa	)
为了	腹泻	)

第 91 页，“Diarrhoea”改为“Diarrhœa”，以与正文中的用法一致（腹泻的水）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神